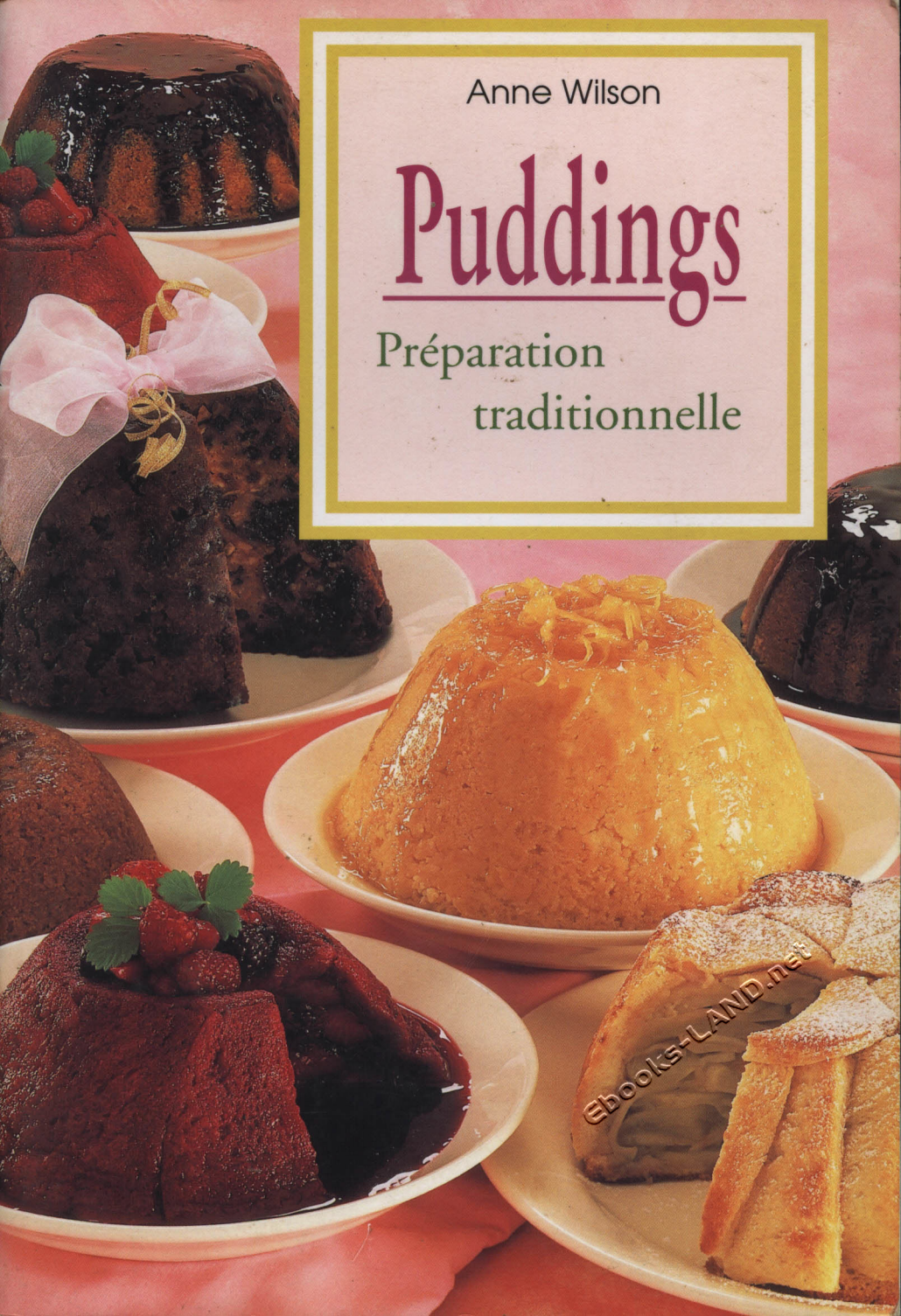

Anne Wilson
Puddings
Préparation traditionnelle
Ebooks-LAND.net

Précisions utiles

Très facile

Facile

Difficile

Les mesures utilisées sont les grammes, litres, cuillères à café, cuillères à soupe et, moins commun, les tasses ou bols. Une tasse ou un bol équivaut à 250 ml. Vous pouvez trouver le bol doseur adéquat dans le commerce ou utiliser à la place une tasse avec un contenu de 250 ml. Les œufs utilisés dans les recettes pèsent en moyenne 60 g. Le contenu des boîtes de conserves dans les commerces varie, prenez donc la taille qui s'approche de celle qui est utilisée dans nos recettes.

Quantités indiquées

Tasse/Bol	=	250 ml
Cuil. à soupe	=	20 ml
Cuil. à café	=	5 ml

Copyright © 1999 Murdoch Books® a division of Murdoch Magazines Pty Limited, 45 Jones Street, Ultimo, NSW 2007, Australie

Tous droits réservés. Aucune partie de ce livre ne peut être reproduite sous quelque forme ou par quelque moyen électronique ou mécanique que ce soit, y compris des systèmes de stockage d'information ou de recherche documentaire, sans l'autorisation écrite de l'éditeur.

Titre original : *Classic Essential Puddings*

Copyright © 2000 pour l'édition française
Könemann Verlagsgesellschaft mbH
Bonner Str. 126, D-50968 Cologne

Traduction de l'anglais : Françoise Fauchet
Réalisation : Atelier Brigitte Arnaud, Paris
Fabrication : Ursula Schümer
Impression et reliure : Sing Cheong Printing Co., Ltd.
Imprimé à Hong Kong, Chine

ISBN 3-8290-3161-0
10 9 8 7 6 5 4 3 2 1

Puddings

Préparation traditionnelle

ebooks-LAND.net

KÖNEMANN

Puddings

Le pudding est un délicieux dessert dont la préparation surprend par sa simplicité. En effet, il suffit de connaître quelques techniques élémentaires pour élaborer de savoureux entremets cuits à la vapeur comme les rafraîchissants gratins aux fruits, également appelés crumbles, ou un traditionnel clafoutis aux cerises. Un vaste choix…

Les récipients

Pour mieux illustrer la diversité des puddings, les recettes de ce livre ont été préparées à l'aide de plats et de moules de formes et de tailles différentes.
La capacité d'un moule ou d'un plat se mesure en remplissant le récipient d'eau à ras bord. Si le moule est trop petit, le pudding risque d'éclater en gonflant.
En général, la profondeur du récipient est déterminée par le type de pudding choisi. Pour la cuisson du pain perdu, on préférera donc le plat à gratin au moule à soufflé afin d'obtenir la plus grande surface croustillante possible.

La cuisson à la vapeur

La plupart des puddings sont cuits à la vapeur. Les deux types de moules les plus couramment utilisés sont en métal ou en céramique. Le plat en métal, généralement en aluminium, est muni d'un couvercle qui se fixe à l'aide de petites pinces. On le ferme après avoir attaché le papier sulfurisé et le papier aluminium autour du moule. Les plats en céramique n'ont pas de couvercle. Ils doivent donc être recouverts de papier sulfurisé et de papier aluminium maintenus en place avec une ficelle serrée afin d'éviter tout contact avec l'eau.
Compte tenu de l'épaisseur du matériau, les temps de cuisson sont légèrement plus longs pour les moules en céramique que pour les moules métalliques. Dans les recettes qui suivent, les temps sont indiqués pour des plats en céramique, il faut donc les réduire légèrement si l'on utilise des plats en métal.

Préparation du moule

Certains puddings attachent parfois au fond du moule. Il est donc conseillé de graisser le plat et de tapisser le fond d'un rond de papier sulfurisé. Après avoir versé la préparation à la cuiller, lisser la surface pour l'égaliser.

Préparation du bain-marie

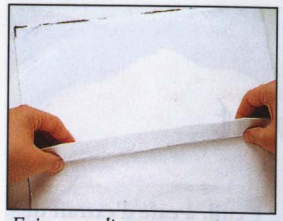
Poser une grille ou une petite soucoupe au fond d'une casserole suffisamment grande pour

Poser la grille au fond.

contenir le moule du pudding. Placer le moule sur la grille et verser de l'eau jusqu'à mi-hauteur. Retirer le moule et porter l'eau à ébullition.

Préparation du papier de cuisson

Étaler une feuille de papier aluminium sur la surface de travail et garnir d'une feuille de papier sulfurisé. Faire un large pli au centre en veillant à bien prendre les deux feuilles dans le pli. Ce pli permet au pudding de gonfler pendant la cuisson tout en le maintenant



Faire un pli au centre du papier aluminium et du papier sulfurisé.

hermétiquement fermé. Badigeonner le papier sulfurisé de beurre fondu. Placer les deux feuilles de papier sur le moule, face beurrée à l'intérieur, et les attacher avec de la ficelle. Fixer un morceau de ficelle supplémentaire de chaque côté du moule pour former une anse qui permettra de plonger le pudding dans

Plonger le moule dans l'eau à l'aide de l'anse.

l'eau bouillante. Réduire le feu puis laisser l'eau frémir en veillant à ce que son niveau ne dépasse pas la mi-hauteur du moule afin d'éviter qu'elle ne s'infiltre à l'intérieur du pudding.

Cuisson

Une fois le pudding placé dans le moule, fermer le récipient avec un couvercle hermétique et laisser mijoter le temps indiqué dans la recette. Surveiller le niveau d'eau et éventuellement, toutes les heures, rajouter de l'eau bouillante. La température du pudding ne doit pas baisser pendant la cuisson. L'apport d'eau froide équivaut à ouvrir la porte du four pendant la cuisson d'un gâteau. À la fin du temps de cuisson préconisé, vérifier si le pudding est cuit en le piquant à l'aide d'une brochette à travers le couvercle en papier. Si la pâte n'attache pas à la brochette, le pudding est cuit. Si elle attache, continuer la cuisson et vérifier à nouveau.
Laisser reposer 5 minutes, ou plus selon les indications, avant de démouler afin de permettre au pudding de se raffermir.
Certains gros puddings peuvent être préparés dans des ramequins individuels. Ils seront cuits au four dans des moules en métal ou en céramique, en veillant à réduire le temps de cuisson. Il est conseillé de faire cuire les petits puddings au bain-marie. Cette méthode de cuisson à la vapeur leur donne davantage de moelleux.

Variantes

Les pêches et les coings en compote peuvent par exemple remplacer d'autres fruits, notamment les pommes du crumble ou du gâteau d'Ève. On peut ainsi varier les recettes selon les saisons à condition d'utiliser des fruits de consistance identique. De même, différents types de pain, dont le panettone, le pain aux raisins secs ou la brioche, peuvent remplacer le pain ordinaire dans les recettes comme celle du pain perdu. Les amateurs de citron pourront augmenter les proportions de zeste sans nuire au résultat.

Conseils

Pour obtenir un meilleur résultat, il est conseillé d'utiliser des ingrédients à température ambiante ; cette recommandation est notamment valable pour le beurre et les œufs. L'ajout d'œufs froids dans un mélange de beurre et de sucre battu en crème fait cailler la pâte. Néanmoins, la préparation reprend forme lorsque l'on ajoute la farine.
Pour verser un liquide sur une pâte crue (notamment pendant la préparation d'un pudding au sirop), il vaut mieux utiliser le dos d'une cuiller. Le liquide se répand ainsi uniformément sans creuser de trou dans la pâte.

Les Éditions-Lanore

Pudding au sirop de chocolat

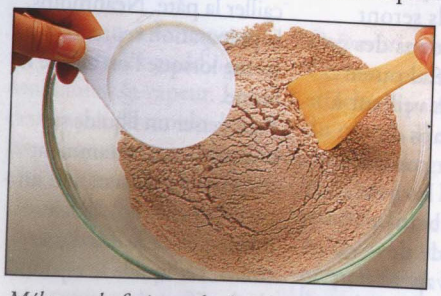
Préparation :
10 minutes
Cuisson :
40 minutes
Pour 6 personnes

125 g de farine avec levure incorporée
1 cuil. à soupe de chocolat en poudre
125 g de sucre en poudre
1 œuf
125 ml de lait
60 g de beurre, fondu
1 cuil. à café d'extrait de vanille
250 g supplémentaires de sucre en poudre
2 cuil. à soupe supplémentaires de chocolat en poudre tamisé

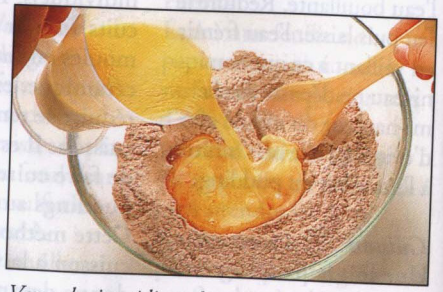
1 Préchauffer le four à 180 °C (thermostat 4). Graisser avec un peu de beurre fondu un plat à soufflé de 2 litres.
2 Tamiser la farine et le chocolat en poudre dans un grand saladier, ajouter le sucre et remuer pour mélanger. Former un puits au centre.
3 Dans un récipient, fouetter l'œuf puis ajouter le lait, le beurre fondu et l'extrait de vanille. Verser la préparation au centre du puits formé dans les ingrédients secs et, à l'aide d'une cuiller en bois, remuer pour bien mélanger. Verser dans le plat à soufflé.
4 Mélanger le sucre et le chocolat en poudre supplémentaires dans un petit bol et saupoudrer uniformément le pudding. Verser délicatement 375 ml d'eau bouillante sur le pudding en utilisant le dos d'une cuiller. Enfourner 30 à 40 minutes jusqu'à ce que la pointe d'une brochette piquée au centre ressorte sèche (il s'est formé un sirop au fond). Servir immédiatement avec de la crème liquide ou une glace.

VALEUR NUTRITIONNELLE PAR PORTION
Protéines 6 g, lipides 10 g, glucides 80 g, fibres 1 g, cholestérol 58 mg, 1 830 kj (437 cal)

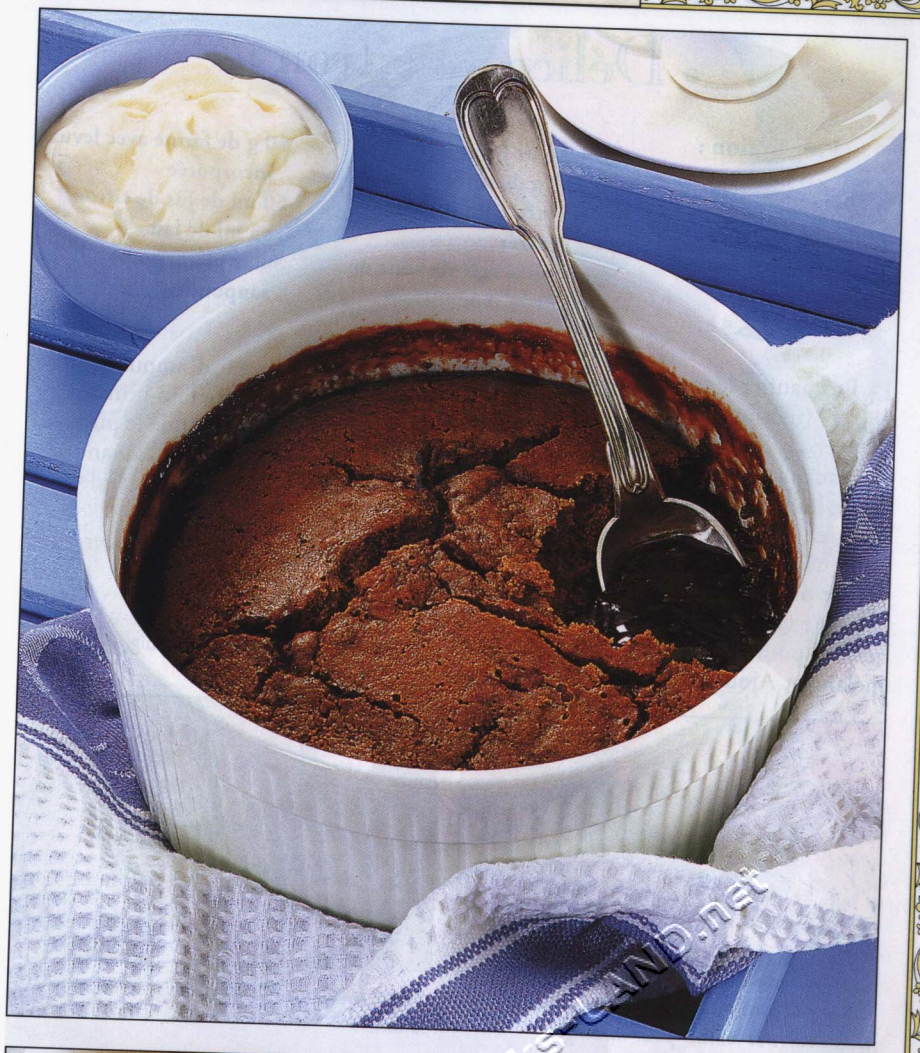
Variantes : les puddings au sirop peuvent être diversement aromatisés. Pour parfumer le gâteau à l'orange, ajouter 2 cuil. à café de zeste d'orange râpé au mélange d'œuf et de lait. Pour obtenir un moka, ajouter aux ingrédients secs 1 à 2 cuil. à café de café instantané.



Mélanger la farine et le chocolat en poudre dans un grand saladier, puis ajouter le sucre.



Verser les ingrédients liquides dans le puits formé au centre des ingrédients secs.



Verser délicatement l'eau chaude sur le pudding en utilisant le dos d'une cuiller.

Le pudding est cuit lorsque la pointe d'une

ebooks-GRATUIT.net

Délice au citron

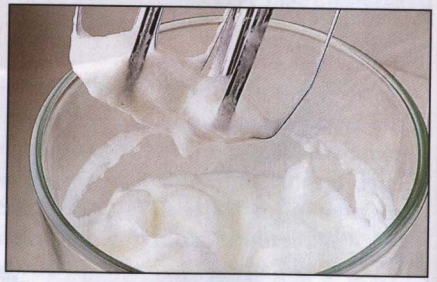
Préparation :
20 minutes
Cuisson :
35 minutes
Pour 4 personnes

60 g de beurre
185 g de sucre en poudre
3 œufs, jaunes et blancs séparés
1 cuil. à café de zeste de citron râpé
40 g de farine avec levure incorporée
60 ml de jus de citron
185 ml de lait
Sucre glace, pour saupoudrer

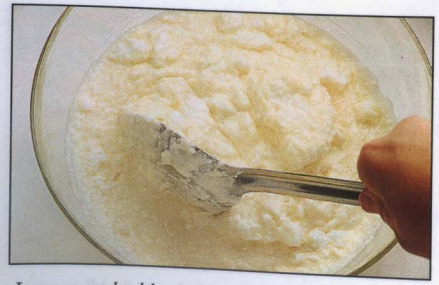
1 Préchauffer le four à 180 °C (thermostat 4). Beurrer un plat à soufflé.
2 Battre le beurre, le sucre, les jaunes d'œuf et le zeste jusqu'à l'obtention d'un mélange aéré et onctueux. Ajouter la farine tamisée et remuer pour bien mélanger. Ajouter le jus de citron et le lait en remuant.
3 Battre en neige les blancs d'œufs. Incorporer la préparation à base de farine.
4 Verser à la cuiller dans le moule et disposer celui-ci dans un récipient. Remplir le récipient d'eau bouillante jusqu'à mi-hauteur du moule. Enfourner 35 minutes jusqu'à ce que le pudding soit bien doré. Avant de servir, saupoudrer de sucre glace.

VALEUR NUTRITIONNELLE PAR PORTION
Protéines 7,5 g, lipides 20 g, glucides 55 g, fibres 0,5 g, cholestérol 180 mg, 1 710 kj (410 cal)

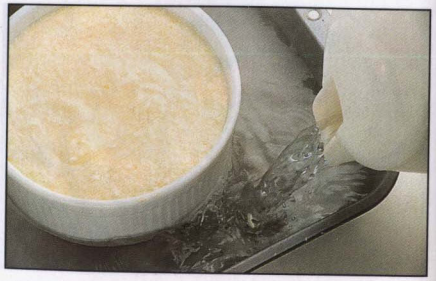
Ajouter la farine à la préparation à base d'œuf et de beurre et remuer pour mélanger.



Battre les blancs d'œufs en neige dans un saladier.



Incorporer les blancs d'œufs au mélange de farine à l'aide d'une cuiller.



Remplir le récipient d'eau bouillante jusqu'à mi-hauteur du moule pour le bain-marie.

Ebooks-LAND.net

Pudding royal

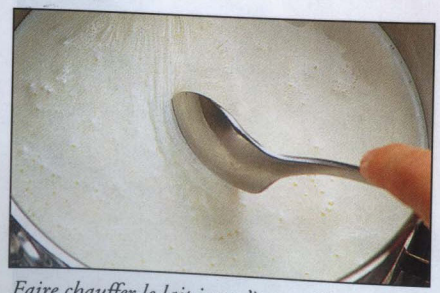
Préparation :
25 minutes
+ 10 minutes de repos
Cuisson :
55 minutes
Pour 6 personnes

500 ml de lait
80 g de mie de pain blanc frais, émiettée
2 œufs, jaunes et blancs séparés
90 g de sucre
2 cuil. à soupe de confiture de fraises
100 g de fraises, émincées

1 Préchauffer le four à 180 °C (thermostat 4). Badigeonner de beurre fondu un plat à gratin d'1 litre.
2 Faire chauffer le lait dans une casserole de taille moyenne jusqu'à ce qu'il commence à bouillir et que des rides se forment à la surface. Retirer la casserole du feu. Verser la mie de pain dans un grand saladier, arroser de lait chaud et laisser reposer 10 minutes.
Battre les jaunes d'œufs avec la moitié du sucre et ajouter au mélange de mie de pain en remuant.
3 Verser cette crème à la cuiller dans le plat à gratin et enfourner 45 minutes jusqu'à ce qu'elle devienne ferme.
4 Mélanger la confiture et les fraises émincées puis étaler uniformément sur la crème cuite. Battre les blancs en neige ferme puis ajouter le reste de sucre pour obtenir une meringue. Recouvrir les fraises de meringue à l'aide d'une spatule. Augmenter la température du four à 220 °C (thermostat 7) et laisser cuire 3 à 4 minutes jusqu'à ce que la meringue soit légèrement dorée. Servir le pudding royal chaud ou tiède.

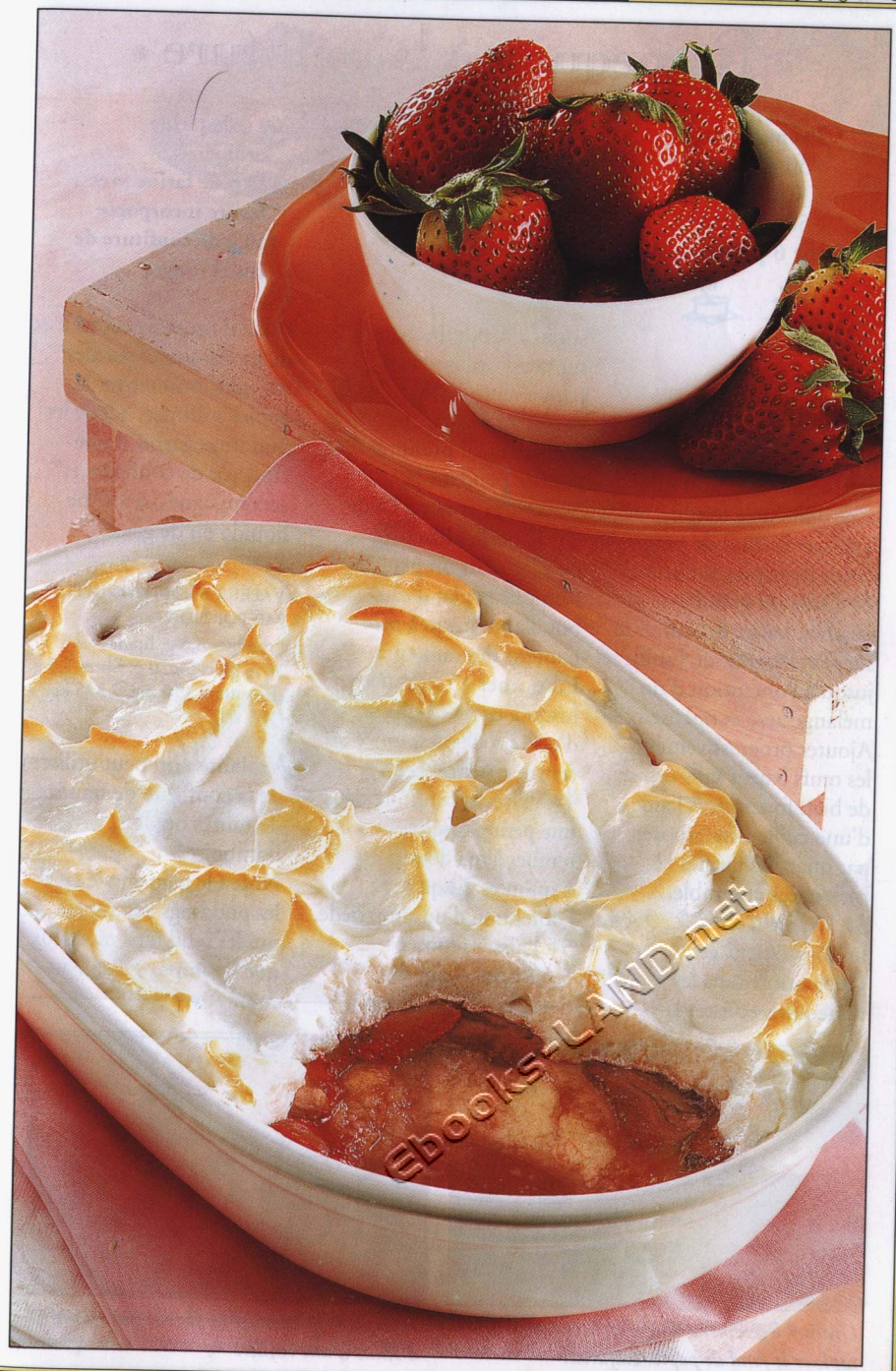
VALEUR NUTRITIONNELLE PAR PORTION
Protéines 7 g, lipides 5,5 g, glucides 33 g, fibres 1 g, cholestérol 70 mg, 850 kj (205 cal)

Notes : battre les blancs en neige dans un saladier propre et sec. La moindre trace de graisse dans le saladier ou de jaune dans les blancs gêne la montée en neige. Battre en neige ferme signifie que les blancs se tiennent lorsqu'on retire le batteur. Pour obtenir davantage de volume pour la préparation de la meringue, utiliser des œufs qui ont quelques jours. Les laisser à température ambiante avant de les battre.



Faire chauffer le lait jusqu'à ce qu'il soit sur le point de bouillir et que sa surface se ride.

Étaler la meringue sur le mélange de fraises et de confiture.



Ebooks-LAND.net

Ramequins à la confiture

Préparation :
30 minutes
Cuisson :
50 minutes
Pour 6 personnes

185 g de beurre, ramolli
185 g de sucre en poudre
1 cuil. à café d'extrait de vanille
3 œufs, légèrement battus
60 g de farine ordinaire
125 g de farine avec levure incorporée
160 g de confiture de fruits rouges

1 Préchauffer le four à 180 °C (thermostat 4). Graisser légèrement 6 ramequins de 250 ml avec du beurre fondu. Tapisser le fond de petits ronds de papier sulfurisé.
2 Dans un grand saladier, battre le beurre, le sucre et l'extrait de vanille jusqu'à l'obtention d'un mélange aéré et onctueux. Ajouter progressivement les œufs battus sans cesser de bien fouetter. À l'aide d'une cuiller, incorporer par quart les farines mélangées ensemble.
3 Répartir uniformément la préparation dans les ramequins et lisser la surface. Couvrir chaque moule d'un morceau de papier aluminium graissé et plié au centre. (Le pli permettra au pudding de gonfler pendant la cuisson). Fermer à l'aide d'une ficelle. Placer les moules dans un plat. Remplir le plat d'eau bouillante jusqu'à mi-hauteur des ramequins. Enfourner 45 minutes jusqu'à ce que la pointe d'une brochette piquée au centre ressorte sèche.
4 Verser la confiture dans une petite casserole et remuer à feu doux 3 à 4 minutes, jusqu'à l'obtention d'un sirop tiède.
5 Laisser reposer 5 minutes avant de détacher les puddings à l'aide d'un petit couteau et de les démouler sur des assiettes, puis retirer le papier sulfurisé. Servir les puddings garnis d'une cuillerée de confiture et accompagnés de crème liquide ou de glace.

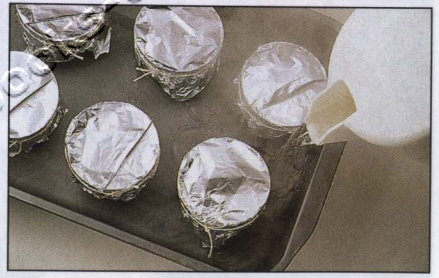
VALEUR NUTRITIONNELLE PAR PORTION
Protéines 6,5 g, lipides 30 g, glucides 70 g, fibres 1,5 g, cholestérol 170 mg, 2 325 kj (555 cal).

Variante : on peut utiliser de la confiture de fraises, de mûres ou de framboises.
Note : le bain-marie cuit les puddings à la vapeur, ce qui les rend plus moelleux que la simple cuisson au four.

Graisser légèrement chaque ramequin et tapisser le fond de papier sulfurisé.

Incorporer le mélange de farines par quart à l'aide d'une cuiller.

Couvrir les moules de papier aluminium graissé, plié au centre ; fermer par une ficelle.



Remplir le plat d'eau bouillante jusqu'à mi-hauteur des ramequins.

Charlotte aux pommes

Préparation :
40 minutes
Cuisson :
55 minutes
Pour 8 personnes

1,6 kg de pommes à cuire, pelées, émincées
125 g de sucre en poudre
3 lanières de zeste de citron
1 bâton de cannelle
80 g de beurre
1 pain de mie, coupé en tranches, sans la croûte

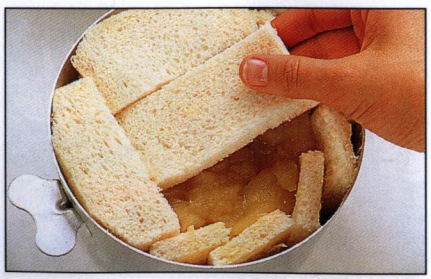
1 Faire cuire les pommes, le sucre, le zeste de citron, la cannelle et 30 g de beurre à feu doux, en remuant de temps à autre, jusqu'à ce que les pommes aient fondu. Retirer le citron et la cannelle.
2 Préchauffer le four à 200 °C (thermostat 6). Graisser un moule à charlotte d'1,25 litre.
3 Couper 4 tranches de pain en deux dans le sens de la diagonale, puis arrondir les bords pour tapisser le fond du moule. Couper de larges bandes de pain pour tapisser les parois. Prévoir une quantité suffisante pour couvrir la partie supérieure. Beurrer les tranches et les disposer faces beurrées dessous.
4 Verser les pommes dans le moule. Couvrir avec le reste de pain et enfourner 30 à 40 minutes jusqu'à ce que la charlotte soit dorée.

VALEUR NUTRITIONNELLE PAR PORTION
Protéines 1 g, lipides 8,5 g, glucides 40 g, fibres 4 g, cholestérol 25 mg, 1 015 kj (240 cal).

Faire fondre le mélange avec les pommes à feu doux.

Découper le bord de chaque triangle de pain à l'aide d'un emporte-pièce circulaire.

Beurrer chaque tranche de pain, tapisser le moule face beurrée à l'extérieur.



Remplir de pommes et couvrir avec le reste de pain.

Pudding fontaine

Préparation :
20 minutes
Cuisson :
4 heures
Pour 4 à 6 personnes

340 g de farine avec levure incorporée
170 g de beurre, congelé
80 ml de lait
250 g de beurre, coupé en dés
220 g de sucre roux
1 citron non traité, coupé en rondelles

1 Graisser un moule d'1,5 litre avec du beurre fondu. Tapisser le fond d'un rond de papier sulfurisé.
2 Poser le moule vide dans une grande casserole sur une grille ou une soucoupe retournée et verser de l'eau froide jusqu'à mi-hauteur de ses parois. Retirer le moule et faire bouillir l'eau.
3 Tamiser la farine dans un grand saladier et râper le beurre congelé sur la farine. Mélanger, puis ajouter le lait plus 160 ml d'eau et remuer avec une spatule. Malaxer ensuite à la main.
4 Réserver un quart de pâte pour le couvercle. Étaler le reste sur une surface légèrement farinée pour obtenir une abaisse de 25 cm de diamètre, en conservant le centre plus épais que les bords. Foncer le moule en laissant la pâte déborder légèrement.
5 Mettre la moitié du beurre et du sucre dans le moule. Piquer le citron de toutes parts avec une brochette puis le déposer au centre du moule, mettre ensuite le reste de beurre et de sucre. Replier le bord de pâte à l'intérieur du moule et badigeonner d'eau. Étaler la portion de pâte réservée pour couvrir le moule et souder en pressant les bords.
6 Étaler une feuille de papier aluminium sur la surface de travail et recouvrir d'une feuille de papier sulfurisé. Faire un grand pli au centre. Graisser le papier sulfurisé avec du beurre fondu. Disposer sur le moule, le papier graissé vers l'intérieur, et attacher avec une ficelle. Laisser de la longueur pour former une anse au-dessus du moule qui servira à plonger et retirer le pudding de la casserole.
7 Plonger délicatement le moule dans l'eau frémissante et fermer par un couvercle hermétique. Laisser cuire 4 heures. Vérifier le niveau d'eau toutes les heures et, le cas échéant, remettre de l'eau bouillante.
8 Au moment de servir, laisser le pudding reposer 5 minutes avant de le démouler sur une assiette creuse. Une fois le pudding découpé, le mélange de sucre, de beurre et de jus de citron s'écoulera pour former le sirop. Servir accompagné de rondelles de citron et crème fouettée.

VALEUR NUTRITIONNELLE PAR PORTION
Protéines 6,5 g, lipides 60 g, glucides 80 g, fibres 2,5 g, cholestérol 130 mg, 3 685 kj (880 cal).

Note : ce pudding est une spécialité du Sussex. La graisse de rognon traditionnelle est ici remplacée par du beurre.

Foncer le moule, en laissant déborder une partie de la pâte.

Placer la moitié du beurre et du sucre dans le moule et ajouter le citron transpercé.

ebooks-land.net

Gâteau renversé à l'ananas

Préparation :
30 minutes
Cuisson :
1 heure
Pour 6 à 8 personnes

90 g de beurre, fondu
95 g de cassonade
440 g d'ananas au sirop
6 cerises confites
125 g de beurre, coupé en morceaux
185 g de sucre en poudre
1 cuil. à café d'extrait de vanille
2 œufs
185 g de farine avec levure incorporée
60 g de farine ordinaire
30 g de poudre de noix de coco

1❋ Préchauffer le four à 180 °C (thermostat 4). Verser le beurre fondu dans un moule à manqué de 20 cm et badigeonner un peu les parois, mais surtout le fond. Saupoudrer la cassonade sur le fond. Égoutter l'ananas en réservant 125 ml de sirop. Disposer les tranches d'ananas au fond : cinq en rond à l'extérieur et une au centre. Garnir le centre de chaque tranche d'une cerise confite.

2❋ Battre le beurre, le sucre glace et l'extrait de vanille au batteur électrique jusqu'à l'obtention d'une crème onctueuse et aérée. Ajouter les œufs un par un, en battant bien à chaque fois.

3❋ Tamiser les farines sur le mélange crémeux puis ajouter la noix de coco et le sirop réservé. Incorporer avec une spatule pour mélanger. Étaler sur les ananas et bien lisser la surface avec une cuiller pour que le gâteau présente une surface lisse une fois cuit.

4❋. Enfourner 50 à 60 minutes jusqu'à ce que la pointe d'une brochette piquée au centre du gâteau ressorte sèche. Laisser reposer dans le moule 10 minutes avant de retourner pour servir.

VALEUR NUTRITIONNELLE PAR PORTION
Protéines 5,32 g, lipides 25 g, glucides 67 g, fibres 2,5 g, cholestérol 115 mg, 2 150 kj (515 cal)

Disposer cinq tranches d'ananas au fond du moule et une au centre.

Bien lisser la pâte avec le dos d'une cuiller pour que le gâteau cuit présente une surface lisse.

ebooks-LAND.net

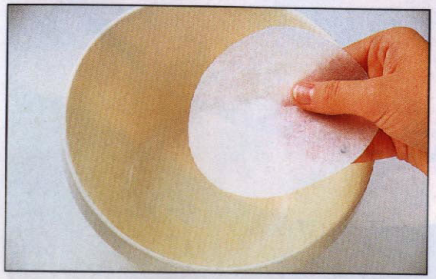
Pudding au gingembre

Préparation :
30 minutes
Cuisson :
1 heure 45 à 2 heures
Pour 6 à 8 personnes

2 cuil. à soupe de gingembre confit, en dés
185 g de beurre
140 g de cassonade
3 œufs
2 cuil. à soupe de sirop de sucre de canne
60 g de farine ordinaire
125 g de farine avec levure incorporée
1 cuil. à soupe de gingembre en poudre
1/4 de cuil. à café de mélange d'épices

1 Graisser le fond et les parois d'un moule d'1,5 litre avec du beurre fondu. Tapisser le fond d'un rond de papier sulfurisé.
2 Poser le moule vide sur un dessous-de-plat ou une soucoupe retournée dans une grande casserole et verser de l'eau froide jusqu'à mi-hauteur du moule. Retirer le moule et faire bouillir l'eau.
3 Répandre le gingembre au fond du moule.
4 Battre le beurre et le sucre jusqu'à l'obtention d'un mélange aéré et onctueux. Ajouter les œufs un par un, en battant bien à chaque fois, puis ajouter le sirop de sucre de canne.
5 Incorporer les farines tamisées et les épices au mélange à base de beurre à l'aide d'une grande cuiller. Verser la pâte dans le moule sur le gingembre avec une cuiller.
6 Étaler une feuille de papier aluminium sur la surface de travail et recouvrir d'une feuille de papier sulfurisé. Faire un grand pli au centre. Graisser le papier avec du beurre fondu. Recouvrir le moule, le papier à l'intérieur, et attacher avec une ficelle en laissant de la longueur pour former une anse, qui servira à plonger et à retirer le pudding de la casserole.
7 Plonger délicatement le moule dans l'eau frémissante et fermer par un couvercle hermétique. Laisser cuire 1 heure 45 à 2 heures, en rajoutant éventuellement de l'eau.
8 Retirer le moule de l'eau et laisser reposer 5 minutes. Retourner sur un plat de service et accompagner de crème fouettée ou de crème anglaise tiède.

VALEUR NUTRITIONNELLE PAR PORTION
Protéines 5 g, lipides 20 g, glucides 42 g, fibres 1 g, cholestérol 125 mg, 1 545 kj (370 cal).



Tapisser le fond d'un moule graissé d'un rond de papier sulfurisé.

Répartir uniformément les dés de gingembre au fond du moule.

À l'aide d'une cuiller, incorporer les farines tamisées et les épices au mélange à base de beurre.

Plonger le moule dans la casserole d'eau à l'aide de l'anse en ficelle.

ebooks-LAND.net

Pudding à la mélasse

Préparation :
30 minutes
Cuisson :
2 heures
Pour 4 à 6 personnes

5 cuil. à soupe de sirop de sucre de canne
4 cuil. à soupe de mélasse raffinée
185 g de beurre, mou
185 g de sucre en poudre
1 cuil. à café d'extrait de vanille
3 œufs
60 g de farine ordinaire
125 g de farine avec levure incorporée

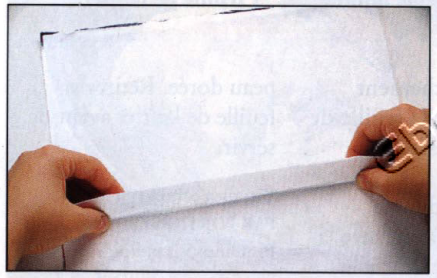
1 Graisser un moule d'1,5 litre avec du beurre fondu. Tapisser le fond d'un rond de papier sulfurisé.
2 Poser le moule vide sur une grille ou une soucoupe retournée dans une grande casserole et verser de l'eau froide jusqu'à mi-hauteur du moule. Retirer le moule et faire bouillir l'eau.
3 Verser 2 cuil. à soupe de sirop de sucre de canne et 1 cuil. à soupe de mélasse dans le moule. Battre le beurre, le sucre et d'extrait de vanille au batteur électrique jusqu'à l'obtention d'une pâte onctueuse et aérée. Ajouter les œufs, les farines tamisées et une autre cuil. à soupe de mélasse. Battre à faible puissance pour mélanger. Verser à la cuiller dans le moule, égaliser la surface.
4 Étaler une feuille de papier aluminium sur la surface de travail et recouvrir d'une feuille de papier sulfurisé. Faire un grand pli au centre. Graisser le papier sulfurisé avec du beurre fondu. Couvrir le moule, le papier graissé à l'intérieur, et attacher avec une ficelle en laissant de la longueur pour former une anse au-dessus du moule, qui servira à plonger et retirer le pudding de la casserole.
5 Plonger le moule dans l'eau frémissante et couvrir hermétiquement. Laisser cuire 2 heures.
6 Retirer le moule de l'eau et vérifier la cuisson à l'aide d'une brochette ou d'une légère pression sur le dessus. Le pudding doit être ferme au centre et bien gonflé. S'il n'est pas cuit, il suffit de le recouvrir et de le remettre au bain-marie. Laisser reposer 5 minutes avant de démouler. Réchauffer le reste de sirop de sucre de canne et de mélasse et verser sur le pudding avant de servir.

VALEUR NUTRITIONNELLE PAR PORTION
Protéines 5,5 g, lipides 27 g, glucides 70 g, fibres 1 g, cholestérol 140 mg, 2 260 kj (540 cal).

Battre le beurre et le sucre au batteur électrique jusqu'à l'obtention d'un mélange onctueux et aéré.

Verser la préparation à la cuiller dans le moule et égaliser la surface.

eBooks-LAND.net



Faire un pli au centre du papier sulfurisé et du papier aluminium.

Le pudding est cuit lorsque le centre est ferme au toucher et bien gonflé.

Pudding aux patates douces

Préparation :
25 minutes
Cuisson :
1 heure 5 minutes
Pour 4 à 6 personnes

2 grosses patates douces oranges (environ 1 kg)
4 œufs
140 g de cassonade
1/2 cuil. à café de cannelle en poudre
1/4 de cuil. à café de muscade en poudre
1 grosse pincée de clous de girofle en poudre
1/4 de cuil. à café de poivre de la Jamaïque en poudre
250 ml de lait
Sucre glace, pour saupoudrer

1 Éplucher et couper les patates douces en morceaux égaux. Faire cuire à la vapeur ou au four à micro-ondes 10 à 15 minutes. Réduire en purée, laisser refroidir.
2 Préchauffer le four à 180 °C (thermostat 4). Graisser légèrement un plat à gratin d'1,5 litre.
3 Fouetter les œufs et le sucre dans un grand saladier jusqu'à l'obtention d'un mélange épais et pâle. Ajouter la cannelle, la muscade, les clous de girofle, le poivre de Jamaïque, le lait et les patates douces. Mélanger. Verser dans le plat.
4 Enfourner le pudding 50 minutes environ, ou jusqu'à ce que la pointe d'une brochette piquée au centre ressorte sèche. Servir chaud, saupoudré de sucre glace.

VALEUR NUTRITIONNELLE PAR PORTION
Protéines 8,7 g, lipides 5 g, glucides 50 g, fibres 3 g, cholestérol 126 mg, 1 150 kj (275 cal).

Riz au lait

Préparation :
10 minutes
Cuisson :
2 heures
Pour 4 personnes

55 g de riz à grains courts
410 ml de lait
1 cuil. à soupe 1/2 de sucre en poudre
185 ml de crème liquide
1/4 de cuil. à café d'extrait de vanille
1/4 de cuil. à café de noix muscade, fraîchement râpée
1 feuille de laurier

1 Préchauffer le four à 150 °C (thermostat 2). Graisser de beurre fondu un plat à gratin d'1 litre.
2 Mélanger le riz, le lait, le sucre en poudre, la crème et l'extrait de vanille et verser dans le plat. Saupoudrer de noix muscade fraîchement râpée et poser la feuille de laurier par-dessus.
3 Enfourner le riz 2 heures. Pendant la cuisson, le riz absorbera la majeure partie du lait et présentera une consistance crémeuse recouverte d'une peau dorée. Retirer la feuille de laurier avant de servir.

VALEUR NUTRITIONNELLE PAR PORTION
Protéines 5,3 g, lipides 25 g, glucides 25 g, fibres 0,30 g, cholestérol 75 mg, 1 358 kj (325 cal)

COOKS-LAND.net

Pudding aux patates douces (en haut), riz au lait

Pudding estival

Préparation :
30 minutes + 1 nuit de réfrigération
Cuisson :
5 minutes
Pour 6 personnes

150 g de cassis
150 g de groseilles
150 g de framboises
200 g de fraises, équeutées et coupées en quatre ou en deux
150 g de mûres
125 g de sucre en poudre
6 à 8 tranches de pain de mie, sans la croûte

1 Verser tous les fruits sauf les fraises dans une grande casserole avec 125 ml d'eau et faire mijoter à feu doux 5 minutes. Ajouter les fraises et retirer du feu. Sucrer selon le goût (la quantité de sucre variera selon le degré de maturité des fruits). Laisser refroidir.

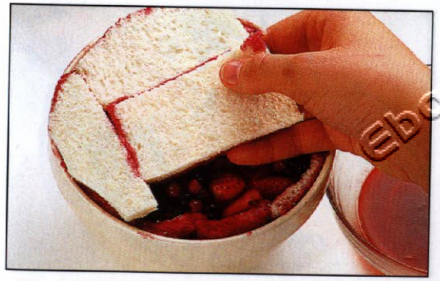
2 Garnir un moule d'1 litre ou six ramequins de 170 ml avec le pain. Si l'on utilise un grand moule, couper un grand rond dans une tranche de pain pour le fond et le reste en larges bandes. Pour les ramequins, utiliser une tranche de pain pour chaque, en découpant un rond pour le fond et des bandes pour les parois. Égoutter légèrement le mélange de fruits. Imbiber une face des morceaux de pain dans le jus de fruit obtenu avant de tapisser les moules, face imbibée à l'extérieur, en veillant à ne laisser aucun interstice. Ne pas aplatir le pain car cela l'empêcherait d'absorber le jus.

3 Remplir le centre du moule avec les fruits et arroser légèrement de jus. Couvrir avec le reste de pain imbibé, coupé aux dimensions exactes, face trempée à l'intérieur. Couvrir d'un film alimentaire. Poser dessus une petite assiette aux dimensions du moule puis lester avec des boîtes de conserve ou un saladier. Placer sur un récipient pour récupérer le jus qui peut déborder. Pour les ramequins, couvrir chacun de film alimentaire et lester avec une petite boîte de conserve. Réfrigérer une nuit. Démouler délicatement le pudding et servir avec ce qui reste des fruits et de la crème fraîche.

VALEUR NUTRITIONNELLE PAR PORTION
Protéines 5 g, lipides 1,5 g, glucides 45 g, fibres 7,5 g, cholestérol 0 mg, 910 kj (215 cal)

Faire chauffer les fruits rouges, sauf les fraises, jusqu'à ce qu'ils commencent à s'écraser.

Garnir le moule de tranches de pain, face imbibée de jus de fruit à l'extérieur.



Couvrir de pain imbibé de jus de fruits rouges, fermer par un film alimentaire.

Recouvrir le moule d'une petite assiette posée sur le film alimentaire.

ebooks-LAND.net

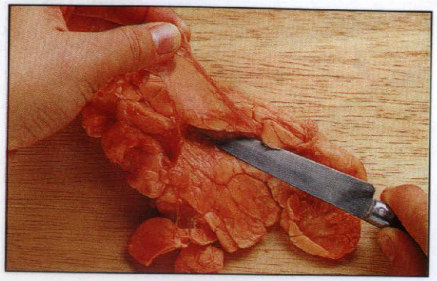
Christmas pudding

Préparation :
20 minutes
Cuisson :
7 heures
Pour 12 à 16 personnes

375 g de graisse de rognons fraîche
480 g de chapelure fraîche
250 g de raisins de Corinthe
560 g de raisins secs
280 g d'écorces diverses, hachées
8 œufs, légèrement battus
170 ml de cognac

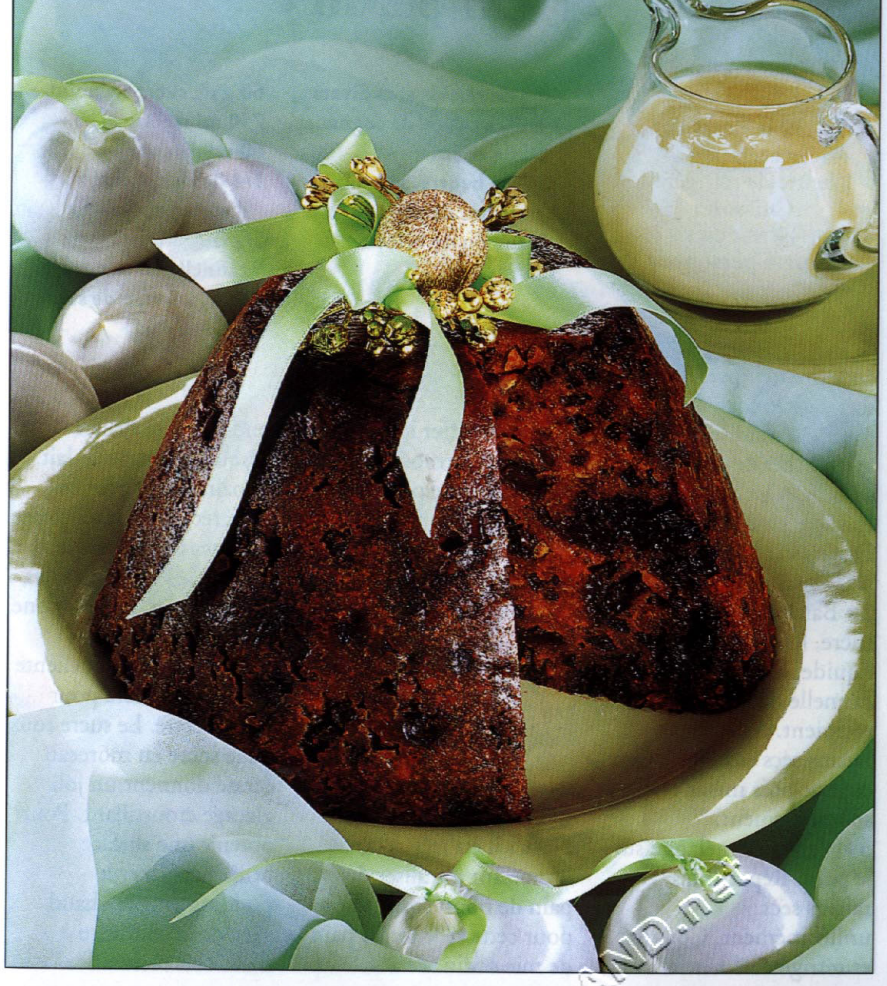
1* Graisser un moule de 2 litres avec du beurre fondu. Tapisser le fond d'un rond de papier sulfurisé. Poser le moule vide sur une grille ou une soucoupe retournée dans une grande casserole et verser de l'eau froide jusqu'à mi-hauteur du moule. Retirer le moule et faire bouillir l'eau.
2* Retirer la membrane de la graisse de rognon. Râper la graisse à la main ou au mixeur. Verser dans un grand bol mélangeur. Ajouter la chapelure, les raisins et les écorces diverses, mélanger soigneusement.
3* Ajouter les œufs au mélange aux fruits et bien amalgamer. Ajouter progressivement le cognac et mélanger. Verser à la cuiller dans le moule.
4* Étaler une feuille de papier aluminium sur la surface de travail et recouvrir d'une feuille de papier sulfurisé Faire un grand pli au centre. Graisser le papier avec du beurre fondu. Couvrir le moule papier à l'intérieur et attacher avec une ficelle en laissant de la longueur pour former une anse au-dessus du moule qui servira à plonger et retirer le pudding de la casserole. Plonger délicatement le moule dans l'eau bouillante à l'aide de l'anse et fermer avec un couvercle hermétique. Laisser cuire 7 heures. Vérifier le niveau d'eau toutes les heures et, le cas échéant ajouter de l'eau bouillante. Laisser reposer 10 minutes avant de démouler sur un plat de service creux allant sur le feu.
5* Faire chauffer un peu de cognac, verser sur le pudding et flamber. Servir avec du beurre aromatisé au cognac, de la crème fraîche ou de la sauce Custard.

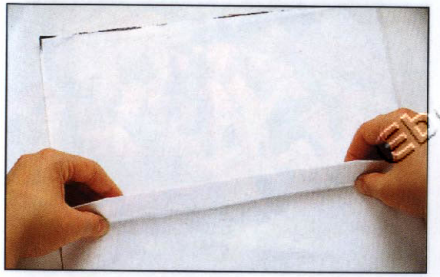
VALEUR NUTRITIONNELLE PAR PORTION
Protéines 7,5 g, lipides 25 g, glucides 60 g, fibres 4,5 g, cholestérol 105 mg, 2108 kj (505 cal)



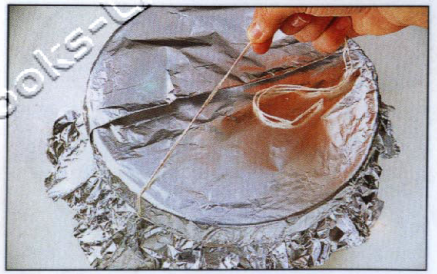
Retirer la membrane entourant la graisse de rognon.

Ajouter les œufs au mélange de fruits et remuer pour bien mélanger.





Faire un grand pli au centre du papier sulfurisé et du papier aluminium.



La ficelle attachée autour du moule servira d'anse.

eBooks-ISLAND.net

Pain perdu

Préparation :
20 minutes
+ 30 minutes de macération
+ 1 heure de réfrigération
Cuisson :
40 minutes
Pour 4 personnes

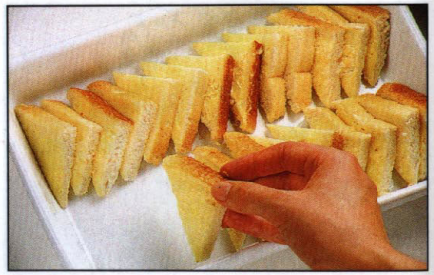
60 g de raisins secs divers
2 cuil. à soupe de cognac ou de rhum
30 g de beurre, ramolli
4 tranches de pain de mie blanc ou de brioche
3 œufs
60 g de sucre en poudre
750 ml de lait
60 ml de crème liquide
1/4 de cuil. à café d'extrait de vanille
1/4 de cuil. à café de cannelle en poudre
1 cuil. à soupe de sucre roux

1 Faire tremper les raisins secs dans le cognac ou le rhum 30 minutes. Beurrer les tranches de pain ou de brioche et les couper chacune en 8 triangles. Disposer le pain dans un plat à gratin d'1 litre.
2 Battre les œufs, le sucre, le lait, la crème liquide, la vanille et la cannelle dans un grand récipient. Ajouter les raisins secs et le reste du cognac puis mélanger soigneusement.
3 Verser ce mélange sur le pain. Répartir les raisins secs uniformément. Couvrir et réfrigérer 1 heure.
4 Préchauffer le four à 180 °C (thermostat 4). Saupoudrer le pudding de sucre roux. Enfourner 35 à 40 minutes jusqu'à ce que le mélange soit cuit et la surface croquante et dorée.

VALEUR NUTRITIONNELLE PAR PORTION
Protéines 14 g, lipides 24 g, glucides 54 g, fibres 1,5 g, cholestérol 200 mg, 2106 kj (503 cal)

Note : il est très important d'utiliser du pain de bonne qualité pour cette recette. Le pain de mie ordinaire a tendance à se déliter lorsqu'il se gorge de lait. Le pain perdu peut se préparer avec toutes sortes de restes de pain ou de gâteau. Les croissants, les viennoiseries, le panettone et les cakes aux fruits constituent une excellente matière première pour cette recette. Le sucre roux ou le sucre en morceau écrasé donnent un joli glaçage croustillant. Pour obtenir une surface brillante, glacer le pudding encore chaud avec de la confiture d'abricots réchauffée.

Faire tremper les raisins secs dans le cognac 30 minutes.



Disposer les triangles de pain dans le plat à gratin.

COOKS-LAND.net

Verser le mélange crémeux uniformément sur le pain.

Saupoudrer la surface du pudding de sucre roux.

Pudding aux dattes

Préparation :
15 minutes
+ 15 minutes de macération
Cuisson :
45 minutes
Pour 8 personnes

185 g de dattes, dénoyautées et hachées
1 cuil. à café de bicarbonate de soude
90 g de beurre, ramolli
115 g de cassonade
1 cuil. à café d'extrait de vanille
2 œufs, légèrement battus
185 g de farine avec levure incorporée

Sauce
230 g de cassonade
250 ml de crème liquide
90 g de beurre
1/2 cuil. à café d'extrait de vanille

1 Préchauffer le four à 180 °C (thermostat 4). Badigeonner de beurre fondu un moule à gâteau carré de 18 cm et tapisser le fond de papier sulfurisé.
2 Verser les dattes et le bicarbonate de soude dans un saladier de taille moyenne allant au four et ajouter 250 ml d'eau bouillante. Remuer et laisser reposer 15 minutes.
3 Au batteur électrique, battre le beurre, le sucre et l'extrait de vanille jusqu'à l'obtention d'un mélange onctueux et aéré. Ajouter progressivement les œufs, en battant bien à chaque fois. Incorporer la moitié de la farine tamisée, puis la moitié du mélange de dattes. Ajouter en remuant le reste de farine et de dattes puis mélanger soigneusement.
4 Verser la préparation dans le moule et enfourner 40 minutes, jusqu'à ce que la pointe d'une brochette piquée au centre ressorte sèche. Laisser reposer dans le moule 10 minutes, démouler.
5 Pour la sauce, verser la cassonade, la crème liquide, le beurre et la vanille dans une petite casserole et porter à ébullition en remuant. Laisser mijoter 5 minutes. Napper le pudding et servir avec de la crème fouettée.

VALEUR NUTRITIONNELLE PAR PORTION
Protéines 5 g, lipides 33 g, glucides 75 g, fibres 3 g, cholestérol 145 mg, 2 532 kj (605 cal)

Note : ce gâteau peut se conserver jusqu'à trois mois au congélateur. Il est également délicieux avec des abricots à la place des dattes.

Verser l'eau bouillante sur les dattes et le bicarbonate de soude.

Ajouter le reste de farine et de dattes et mélanger soigneusement.

ebooks-LAND.net

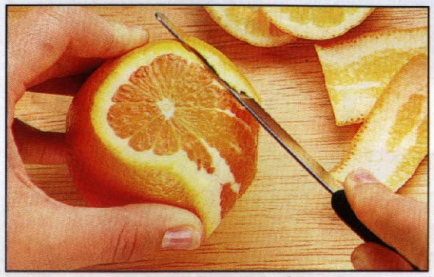
Pudding à l'orange

Préparation :
20 minutes
Cuisson :
1 heure 30 minutes
Pour 4 personnes

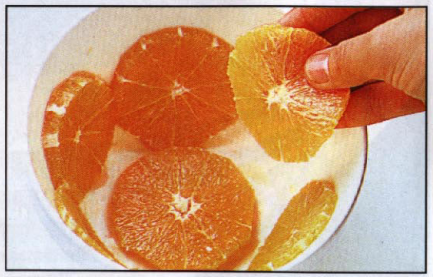
1 orange à peau fine
90 g de beurre, ramolli
125 g de sucre en poudre
2 œufs
105 g de marmelade d'orange avec écorces
2 cuil. à café de zeste d'orange râpé
250 g de farine avec levure incorporée
80 ml de lait

1 Graisser un moule d'1,25 litre. Garnir le fond d'un rond de papier sulfurisé.
2 Poser le moule vide sur un dessous-de-plat ou une soucoupe retournée dans une grande casserole et verser de l'eau froide jusqu'à mi-hauteur du moule. Retirer le moule et faire bouillir l'eau.
3 Peler l'orange de haut en bas. Couper la chair en fines rondelles. Poser une rondelle au fond du moule et disposer les autres autour, le long des parois.
4 Battre le beurre et le sucre jusqu'à l'obtention d'une crème onctueuse et aérée. Ajouter la marmelade et le zeste d'orange en remuant, puis verser la farine et mélanger soigneusement. Ajouter le lait et verser la préparation à la cuiller dans le moule sans déplacer les rondelles d'orange.
5 Étaler une feuille de papier aluminium sur la surface de travail et recouvrir d'une feuille de papier sulfurisé. Faire un grand pli au centre. Graisser le papier avec du beurre fondu. Couvrir le moule, papier à l'intérieur, et attacher avec une ficelle en laissant de la longueur pour former une anse au-dessus du moule, qui servira à plonger et retirer le pudding de la casserole.
6 Plonger délicatement le moule dans l'eau frémissante et fermer par un couvercle hermétique. Laisser cuire 1 heure 30. Vérifier le niveau d'eau toutes les heures et, le cas échéant, ajouter de l'eau bouillante. Démouler sur un plat de service.

VALEUR NUTRITIONNELLE PAR PORTION
Protéines 10 g, lipides 20 g, glucides 65 g, fibres 3 g, cholestérol 150 mg, 2 095 kj (500 cal)



Peler l'orange à vif de haut en bas.



Couper l'orange en fines rondelles et disposer les tranches sur les parois du moule.

Cooks-LAND.net

Poser délicatement la préparation à la cuiller sur les rondelles d'orange.

À l'aide de l'anse en ficelle, plonger le moule dans l'eau.

Boulettes de pâte au sucre de canne

Préparation :
15 minutes
Cuisson :
30 minutes
Pour 4 personnes

125 g de farine avec levure incorporée
40 g de beurre, coupé en morceaux
1 œuf, légèrement battu
1 cuil. à soupe de lait

Sirop
250 g de sucre
40 g de beurre, coupé en morceaux
2 cuil. à soupe de sirop de sucre de canne
60 ml de jus de citron

1 Tamiser la farine dans un saladier, ajouter le beurre et malaxer du bout des doigts. Ajouter l'œuf battu avec le lait et remuer avec une spatule jusqu'à l'obtention d'une pâte souple.
2 Pour préparer le sirop, verser 500 ml d'eau dans une casserole avec le sucre, le beurre, le sirop de sucre de canne et le jus de citron. Remuer à feu moyen jusqu'à dissolution.
3 Porter le sirop à ébullition et verser dedans de petites cuillerées de pâte. Couvrir et réduire la flamme pour laisser mijoter. Faire cuire pendant 20 minutes, jusqu'à ce que la pointe d'un petit couteau piquée dans les boulettes ressorte sèche. Servir arrosé de sirop.

VALEUR NUTRITIONNELLE PAR PORTION
Protéines 5 g, lipides 18 g, glucides 96 g, fibres 1,2 g, cholestérol 97 mg, 2 327 kj (556 cal)

Malaxer le beurre et la farine du bout des doigts.

Incorporer le mélange d'œuf et de lait avec une spatule jusqu'à l'obtention d'une pâte souple.

Verser délicatement de petites cuillerées de pâte dans le sirop caramélisé.

Les boulettes sont cuites lorsque la pointe d'un couteau piquée dans les boulettes ressort sèche.

eBooks-LAND.net

Tourte aux prunes

Préparation :
25 minutes
Cuisson :
35 minutes
Pour 4 personnes

750 g de prunes, coupées en deux et dénoyautées (ou prunes en conserve, égouttées, sirop réservé)
90 g de sucre en poudre
1 cuil. à café d'extrait de vanille

Garniture
125 g de farine avec levure incorporée
60 g de beurre, coupé en morceaux
55 g de cassonade
60 ml de lait
1 cuil. à soupe de sucre en poudre

1 Préchauffer le four à 200 °C (thermostat 6). Graisser un plat à gratin d'1,5 litre.
2 Verser les prunes coupées en deux, le sucre et 2 cuil. à soupe d'eau dans une casserole et porter à ébullition, en remuant.
3 Faire mijoter les prunes, couvertes, 5 minutes pour les amollir et retirer éventuellement les peaux. Ajouter l'extrait de vanille et verser la préparation à la cuiller dans le plat.
4 Pour préparer la garniture, tamiser la farine dans un grand saladier et ajouter le beurre. Du bout des doigts, malaxer jusqu'à l'obtention de miettes fines. Ajouter la cassonade et 2 cuil. à soupe de lait. À l'aide d'une spatule, mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte souple, en ajoutant un peu de lait si nécessaire. Verser sur une surface légèrement farinée et pétrir en boule. Étaler pour obtenir une abaisse d'1 cm d'épaisseur puis découper des ronds à l'aide d'un emporte-pièce de 4 cm.
5 Disposer les ronds sur la garniture de prunes en les faisant se chevaucher autour du plat. Au centre, les prunes resteront découvertes. Badigeonner légèrement les ronds de pâte avec le reste de lait et saupoudrer de sucre en poudre. Placer le plat sur une plaque de four et enfourner 30 minutes, jusqu'à ce que la garniture soit cuite et dorée.

VALEUR NUTRITIONNELLE PAR TRANCHE
Protéines 5 g, lipides 13 g, glucides 78 g, fibres 5,5 g, cholestérol 40 mg, 1 884 kj (450 cal)

Abaisser la pâte à 1 cm d'épaisseur et découper des ronds avec un emporte-pièce de 4 cm.

Disposer les ronds de pâte autour du plat, sur la garniture de prunes, en les faisant se chevaucher.

ebooksland.net

Pudding aux raisins secs

Préparation :
15 minutes
Cuisson :
1 heure 30 minutes
Pour 4 personnes

125 g de graisse de rognon
165 g de farine
1 cuil. à café 1/2 de levure chimique
125 g de sucre en poudre
1 cuil. à café 1/2 de gingembre en poudre
160 g de chapelure fraîche
60 g de raisins de Smyrne
110 g de raisins de Corinthe
2 cuil. à café de zeste de citron râpé
2 œufs, légèrement battus
170 ml de lait

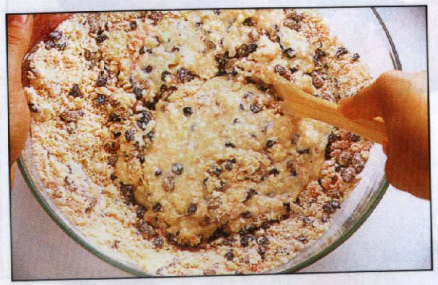
1 Retirer la membrane de la graisse de rognon. Râper la graisse à la main ou au mixeur. Tamiser la farine, la levure, le sucre et le gingembre dans un grand saladier. Ajouter la chapelure, les raisins secs, les raisins de Corinthe, la graisse de rognon et le zeste. Bien mélanger.

2 Mélanger l'œuf et le lait. Ajouter le mélange à base de farine et battre jusqu'à l'obtention d'une pâte souple. Laisser reposer 5 minutes.

Pour la cuisson au bain-marie, poser une boîte en bambou (ou une grille au fond d'un moule) sur une casserole d'eau frémissante, en veillant à ce que le fond du plat ne touche pas l'eau.

3 Étaler une feuille de papier sulfurisé sur la surface de travail et y former un rouleau de 20 cm de long avec la préparation. Envelopper dans le papier et tortiller les extrémités : ne pas trop serrer car la pâte a besoin de place pour gonfler pendant la cuisson. Envelopper le pudding dans un torchon et le déposer dans le plat. Fermer avec le couvercle en bambou et laisser cuire à la vapeur 1 heure 30. Vérifier le niveau d'eau et ajouter de l'eau bouillante si nécessaire. Cuit, le roulé doit être ferme au toucher. S'il demeure mou au centre, remettre à cuire 10 à 15 minutes puis vérifier la cuisson de nouveau. Couper en tranches et servir avec de la sauce Custard chaude ou de la crème fraîche.

VALEUR NUTRITIONNELLE PAR PORTION
Protéines 15 g, lipides 33 g, glucides 105 g, fibres 4 g, cholestérol 119 mg, 3 248 kj (776 cal)



Mélanger la préparation d'œuf et de lait avec le mélange à base de farine.

Sur une feuille de papier sulfurisé, modeler la pâte en forme de rouleau.

eBOOKS-LAND.net

Rouler le pudding dans le papier sulfurisé et tortiller les extrémités du papier.

Envelopper le pudding dans un torchon, le placer dans la boîte en bambou et couvrir.

Gratin de pêches aux amandes

Préparation :
20 minutes
Cuisson :
50 minutes
Pour 4 personnes

170 g de beurre, coupé en morceaux
240 g de grosse chapelure fraîche
165 g de cassonade
1/2 cuil. à café de noix muscade en poudre
825 g de pêches au sirop, égouttées et coupées en morceaux
90 g d'amandes effilées

1 Préchauffer le four à 180 °C (thermostat 4). Dans une grande poêle, faire fondre 150 g de beurre, ajouter la chapelure et faire dorer à feu moyen. Mélanger la cassonade et la muscade.
2 Graisser un moule à soufflé d'1,25 litre. Garnir le fond d'un tiers de la chapelure puis verser la moitié des pêches, un tiers de la cassonade et la moitié des amandes.
3 Répéter l'opération et terminer par une couche de chapelure. Avec le dos d'une cuiller, tasser la préparation. Saupoudrer le reste de la cassonade et parsemer du reste de beurre. Enfourner 35 à 40 minutes jusqu'à ce que le gratin soit bien doré.

VALEUR NUTRITIONNELLE PAR PORTION
Protéines 15 g, lipides 48 g, glucides 105 g, fibres 7,5 g, cholestérol 110 mg, 3 745 kj (895 cal)

Faire dorer la chapelure dans le beurre à feu moyen.

Répandre la moitié des pêches sur la chapelure.

Terminer par une couche de chapelure en tassant à l'aide d'une cuiller.

Parsemer le reste de beurre sur la couche de cassonade.

Pudding aux figues

Préparation :
40 minutes
Cuisson :
3 heures 40 minutes
Pour 8 personnes

500 g de figues sèches
440 ml de lait
240 g de grosse chapelure fraîche
140 g de cassonade
250 g de farine avec levure incorporée, tamisée
2 œufs, légèrement battus
150 g de beurre, fondu

1 Graisser de beurre fondu un moule à bords hauts de 2 litres. Tapisser le fond d'un rond de papier sulfurisé.
2 Poser le moule vide sur une grille ou une soucoupe retournée dans une grande casserole et verser de l'eau froide jusqu'à mi-hauteur du moule. Retirer le moule et faire bouillir l'eau.
3 Hacher les figues et les verser dans une petite casserole avec le lait. Faire frémir, couvrir et laisser mijoter à feu doux 10 minutes ; remuer pour mélanger et ne pas laisser cailler.
4 Mélanger la chapelure, la cassonade et la farine dans un grand saladier. Ajouter en remuant la préparation aux figues, les œufs battus et le beurre fondu. Verser à la cuiller dans le moule.
5 Étaler une feuille de papier aluminium sur la surface de travail et recouvrir d'une feuille de papier sulfurisé. Faire un grand pli au centre. Graisser le papier avec du beurre fondu. Couvrir le moule, papier à l'intérieur, et attacher avec une ficelle en laissant de la longueur pour former une anse au-dessus du moule, qui servira à plonger et retirer le pudding de la casserole.
6 Plonger délicatement le moule dans l'eau frémissante et fermer par un couvercle hermétique. Laisser cuire 3 heures 30. Vérifier le niveau d'eau et, le cas échéant, ajouter de l'eau bouillante. Le pudding est cuit lorsque la pointe d'une brochette piquée au centre ressort sèche. Laisser reposer 5 minutes avant de démouler. Servir avec de la sauce Custard ou de la crème fraîche.

VALEUR NUTRITIONNELLE PAR PORTION
Protéines 13 g, lipides 20 g, glucides 100 g, fibres 11 g, cholestérol 100 mg, 2 645 kj (630 cal)

Faire cuire les figues et le lait à feu doux en remuant bien lorsque la préparation caille.

Verser la préparation à la cuiller dans le moule.

ebooks-LAND.net

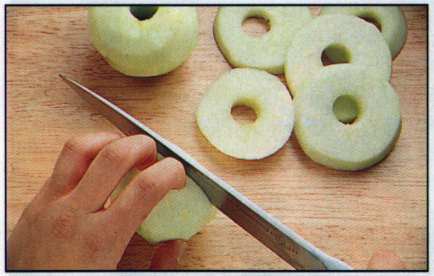
Gâteau d'Ève

Préparation :
25 minutes
Cuisson :
40 à 45 minutes
Pour 4 à 6 personnes

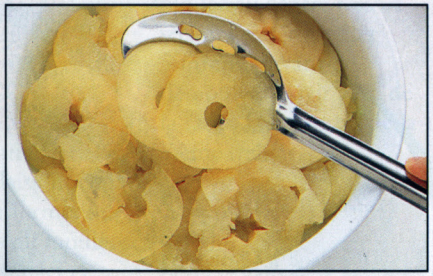
1,6 kg de pommes à cuire, pelées et évidées
2 cuil. à soupe de sucre
125 g de beurre, ramolli
125 g de sucre en poudre
2 œufs
1 cuil. à café d'extrait de vanille
125 ml de lait
185 g de farine avec levure incorporée

1 Préchauffer le four à 180 °C (thermostat 4). Graisser un plat à four haut d'1,5 litre.
2 Couper les pommes en rondelles épaisses et mettre dans une casserole avec 1 cuil. à soupe d'eau et le sucre. Couvrir et laisser cuire à feu moyen 12 minutes, jusqu'à ce que les pommes aient légèrement fondu. Verser à la cuiller dans le plat. Laisser reposer.
3 Battre le beurre et le sucre jusqu'à l'obtention d'une crème onctueuse. Ajouter les œufs sans cesser de battre. Incorporer l'extrait de vanille et le lait en alternant avec la farine.
4 Étaler la pâte sur les pommes. Enfourner 40 à 45 minutes.

VALEUR NUTRITIONNELLE PAR PORTION
Protéines 6,5 g, lipides 2,8 g, glucides 68 g, fibres 3,5 g, cholestérol 65 mg, 1 330 kj (318 cal)



Peler et évider les pommes, puis les couper en rondelles épaisses.



Mettre à la cuiller les pommes cuites dans le plat graissé.

Ajouter les œufs un par un à la crème faite de beurre et de sucre.

Étaler uniformément la préparation sur les pommes puis lisser la surface.

Ebooks-LAND.net

Pudding au sirop de citron

Préparation :
40 minutes
Cuisson :
2 heures 10 minutes
Pour 6 personnes

160 g de beurre, ramolli
250 g de sucre en poudre
2 cuil. à café de zeste de citron râpé
2 œufs
250 g de farine avec levure incorporée
60 ml de lait
125 ml de jus de citron

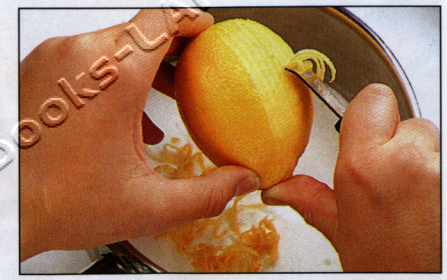
Sirop de citron
500 ml de jus de citron
250 g de sucre en poudre
4 citrons, coupés en zestes

1 Graisser un moule haut de 2 litres avec du beurre fondu. Tapisser le fond d'un rond de papier sulfurisé.
2 Poser le moule vide sur un dessous-de-plat ou une soucoupe retournée dans une grande casserole et verser de l'eau froide jusqu'à mi-hauteur du moule. Retirer le moule et faire bouillir l'eau.
3 Au batteur électrique, battre le beurre et le sucre dans un petit bol jusqu'à l'obtention d'une crème onctueuse et aérée. Ajouter le zeste de citron et battre jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Ajouter les œufs, un par un, en battant bien à chaque fois. Verser dans un grand saladier et, à l'aide d'une grande cuiller, incorporer la farine tamisée en alternant avec le lait et le de jus de citron mélangés. Verser la préparation à la cuiller dans le moule.
4 Étaler une feuille de papier aluminium sur la surface de travail et recouvrir d'une feuille de papier sulfurisé. Faire un grand pli au centre. Graisser le papier avec du beurre fondu. Couvrir le moule, papier à l'intérieur, et attacher avec une ficelle en laissant de la longueur pour former une anse au-dessus du moule qui servira à plonger et retirer le pudding de la casserole.
5 Plonger délicatement le moule dans l'eau frémissante et fermer par un couvercle hermétique. Laisser cuire 2 heures. Vérifier le niveau d'eau et, le cas échéant, ajouter de l'eau bouillante. Le pudding est cuit lorsque la pointe d'une brochette piquée au centre ressort sèche. Laisser reposer 5 minutes avant de démouler, puis piquer le fond avec une brochette. Démouler sur une assiette et piquer partout le pudding.
6 Pour préparer le sirop de citron, verser le jus de citron, le sucre et le zeste de citron dans une petite casserole et remuer à feu doux jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Augmenter la flamme, porter à ébullition et laisser bouillir 3 minutes. Verser la moitié du sirop tiède sur le pudding pour le napper. Servir accompagné du reste de sirop et de crème fouettée.

VALEUR NUTRITIONNELLE PAR PORTION
Protéines 7 g, lipides 17 g, glucides 115 g, fibres 1,8 g, cholestérol 103 mg, 2 680 kj (640 cal)

Note : pour prélever le zeste d'un citron, peler finement l'écorce sans la peau blanche. Couper de fines lanières. Sinon, utiliser un couteau zesteur.

Piquer le fond du pudding avec une brochette avant de le démouler sur une assiette.



Le zesteur permet de prélever le zeste des citrons rapidement et facilement.

ebooks-land.net

Roulé à la confiture

Préparation :
25 minutes
Cuisson :
30 minutes
Pour 4 personnes

185 g de farine avec levure incorporée
30 g + 40 g de beurre, coupé en morceaux
125 ml de lait
160 g de confiture, réchauffée
125 g de sucre

1❄ Préchauffer le four à 180 °C (thermostat 4). Graisser un plat à gratin.
2❄ Tamiser la farine dans un saladier, ajouter 30 g de beurre et malaxer jusqu'à l'obtention de miettes. Creuser un puits au centre. Ajouter le lait et mélanger pour obtenir une pâte ferme. Former une boule et la poser sur une surface farinée. Abaisser la pâte en un rectangle de 20 x 25 cm. Y étaler la confiture en laissant une marge d'1 cm. Rouler assez serré dans le sens de la longueur. Égaliser les extrémités. Disposer dans le plat, bord fermé en dessous.
3❄ Dans 250 ml d'eau bouillante, délayer les 40 g de beurre et le sucre jusqu'à l'obtention d'une sauce onctueuse. La verser sur la pâte.
4❄ Enfourner 30 minutes, jusqu'à ce que le roulé soit ferme et la sauce épaisse.

VALEUR NUTRITIONNELLE PAR PORTION
Protéines 6 g, lipides 15 g, glucides 90 g, fibres 2,5 g, cholestérol 50 mg, 2 210 kj (530 cal)

Mélanger à l'aide d'une spatule jusqu'à l'obtention d'une pâte ferme.

Recouvrir la pâte uniformément de confiture, en laissant une petite marge.

Disposer le roulé bord fermé en dessous dans un plat à gratin.

Répandre délicatement la sauce sur la pâte.

Ebooks-LAND.net

Pudding au sirop de caramel

Préparation :
25 minutes
Cuisson :
40 minutes
Pour 4 personnes

155 g de farine avec levure incorporée
55 g de cassonade
80 g de beurre, fondu
80 ml de lait
1 œuf, légèrement battu

Sirop
165 g de cassonade
375 ml d'eau bouillante
40 g de beurre, coupé en morceaux

1 Préchauffer le four à 180 °C (thermostat 4). Graisser d'un peu de beurre fondu un moule à soufflé ou un plat à bords hauts d'1,75 litre.

2 Tamiser la farine dans un grand saladier, ajouter le sucre et mélanger soigneusement. Creuser un puits au centre. Mélanger le beurre fondu, le lait et l'œuf battu puis verser dans le puits. Remuer pour mélanger en veillant à ne pas trop battre. Verser la pâte dans le plat graissé. Égaliser à l'aide d'une cuiller.

3 Pour préparer le sirop, saupoudrer la cassonade sur la préparation. Mélanger l'eau bouillante et le beurre, en remuant jusqu'à ce que le beurre ait complètement fondu. Verser délicatement sur le pudding en utilisant le dos d'une cuiller. Enfourner 35 minutes jusqu'à ce que la pointe d'une brochette piquée au centre ressorte sèche. Une couche de sirop se formera au fond. Servir tiède avec de la crème fouettée.

VALEUR NUTRITIONNELLE PAR PORTION
Protéines 6,5 g, lipides 25 g, glucides 80 g, fibres 1,5 g, cholestérol 125 mg, 2 240 kj (583 cal)

Note : ce pudding peut être cuit dans des ramequins individuels. Enfourner 20 à 25 minutes jusqu'à ce que la pointe d'une brochette piquée au centre ressorte sèche.
Conseil : les puddings au sirop doivent être servis rapidement après leur cuisson sinon le sirop épaissit et imbibe la pâte.

Verser la préparation à la cuiller dans le plat graissé.

Verser délicatement le liquide sur le pudding en utilisant le dos d'une cuiller.

COOKS-LAND.net

Pudding au chocolat, sauce chocolat

Préparation :
40 minutes
Cuisson :
45 minutes
Pour 8 personnes

150 g de beurre
185 g de sucre en poudre
100 g de chocolat noir, fondu et refroidi
2 œufs
60 g de farine ordinaire
125 g de farine avec levure incorporée
30 g de chocolat en poudre
125 ml de lait
1 cuil. à café de bicarbonate de soude

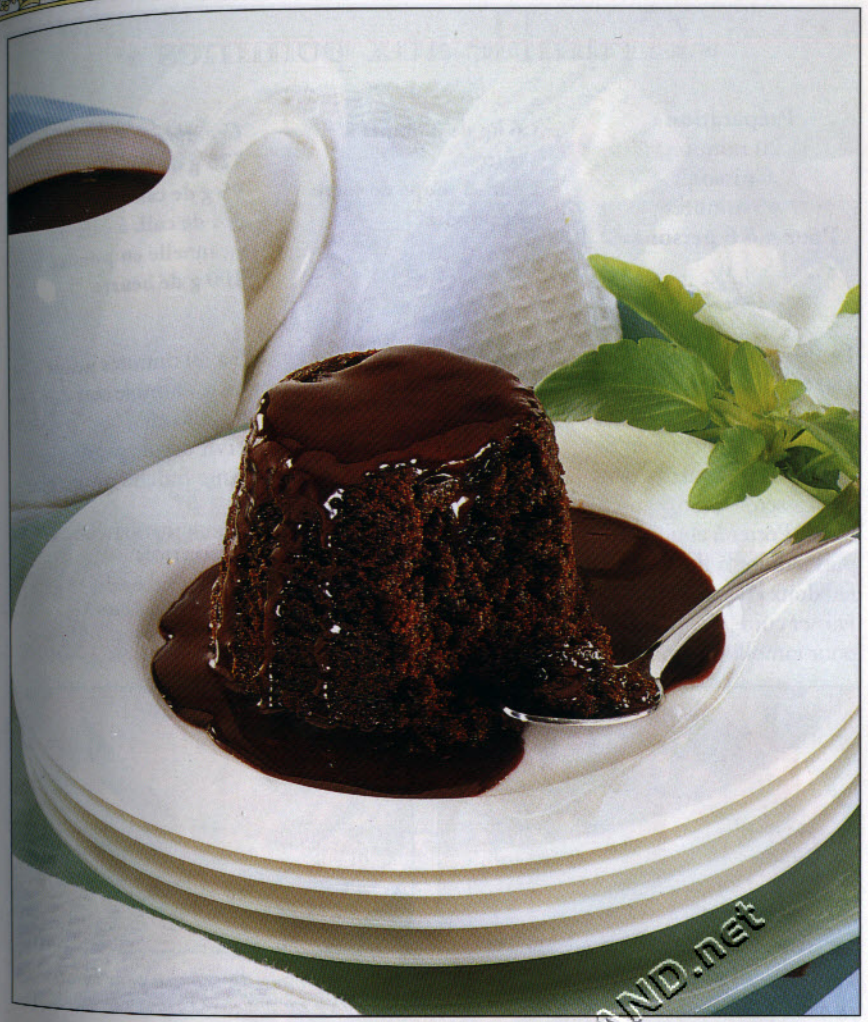
Sauce
50 g de beurre, coupé en morceaux
125 g de chocolat noir, coupé en morceaux
125 ml de crème liquide
1 cuil. à café d'extrait de vanille

1 Préchauffer le four à 180 °C (thermostat 4). Graisser légèrement 8 ramequins de 250 ml avec du beurre fondu. Tapisser le fond d'un rond de papier sulfurisé.
2 Battre le beurre et le sucre jusqu'à l'obtention d'un mélange aéré et onctueux. Ajouter le chocolat fondu et battre soigneusement. Battre chaque œuf.
3 Tamiser les farines, le chocolat en poudre et le bicarbonate de soude, puis incorporer le tout à la préparation à base de chocolat. Ajouter le lait et incorporer. Remplir les ramequins à moitié. Couvrir de feuilles de papier aluminium graissées et disposer dans un grand plat. Remplir d'eau bouillante jusqu'à mi-hauteur des moules. Enfourner 40 minutes environ, jusqu'à ce que la pointe d'une brochette piquée au centre ressorte sèche.
4 Pour préparer la sauce, mélanger le beurre, le chocolat, la crème et l'extrait de vanille dans une casserole. Remuer à feu doux jusqu'à ce que le beurre et le chocolat aient complètement fondu. Napper le pudding et servir accompagné de crème fouettée.

VALEUR NUTRITIONNELLE PAR PORTION
Protéines 7 g, lipides 38 g, glucides 60 g, fibres 1,5 g, cholestérol 130 mg, 2 490 kj (595 cal)

Battre le beurre et le sucre jusqu'à l'obtention d'une crème onctueuse et aérée.

Incorporer la farine, puis le lait à la préparation à base de chocolat.



Couvrir chaque ramequin de papier aluminium.

Verser de l'eau bouillante jusqu'à mi-hauteur des moules.

ebookLAND.net

❋ Crumble aux pommes ❋

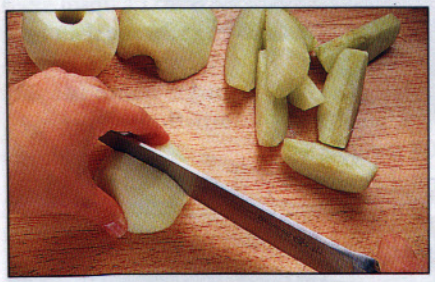
Préparation :
20 minutes
Cuisson :
45 minutes
Pour 4 à 6 personnes

1,6 kg de pommes à cuire
2 cuil. à soupe de sucre en poudre

Crumble
125 g de farine
95 g de cassonade
3/4 de cuil. à café de cannelle en poudre
100 g de beurre

1❋ Préchauffer le four à 180 °C (thermostat 4). Peler et évider les pommes puis couper chacune en 8 morceaux. Les mettre dans une casserole avec 60 ml d'eau. Porter à ébullition puis réduire la flamme à feu doux et couvrir. Laisser cuire 15 minutes pour ramollir les pommes. Ajouter le sucre, remuer puis verser dans un plat à gratin d'1,5 litre.
2❋ Mélanger la farine, la cassonade et la cannelle. Ajouter le beurre et malaxer du bout des doigts jusqu'à l'obtention d'une chapelure grossière. Répandre uniformément sur les pommes. Enfourner 25 à 30 minutes jusqu'à ce que le crumble soit doré et croustillant.
Servir accompagné de crème fraîche ou de glace.

VALEUR NUTRITIONNELLE PAR PORTION
Protéines 3 g, lipides 15 g, glucides 60 g, fibres 3 g, cholestérol 43 mg, 1 575 kj (375 cal)



Peler et évider les pommes, puis couper chacune en huit.

Cuire les pommes 15 minutes pour les ramollir.

Malaxer le beurre et les ingrédients secs du bout des doigts pour obtenir une chapelure.

Répartir uniformément le crumble sur les pommes.

Ebooks-LAND.net

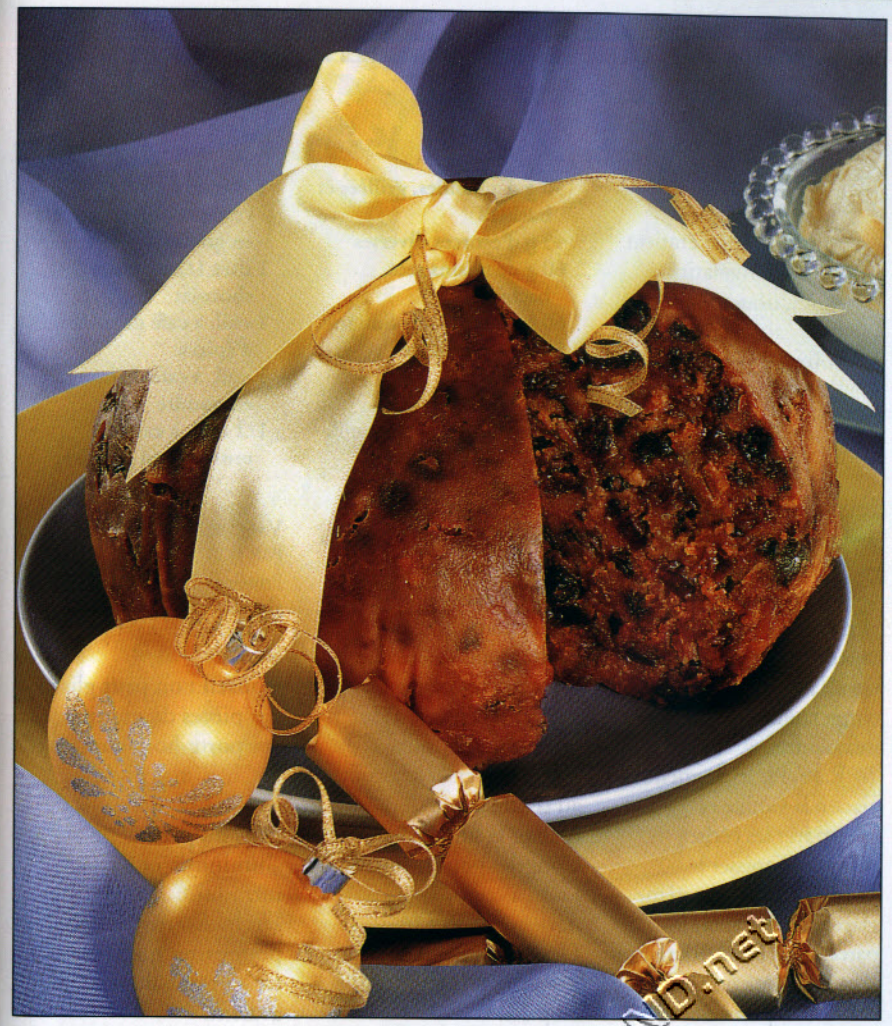
Christmas pudding cuit à l'eau

Préparation :
1 heure
+ 1 nuit de macération
+ 1 nuit de séchage
Cuisson :
7 heures
Pour 8 à 10 personnes

500 g de raisins secs divers
300 g de fruits secs divers, hachés
50 g d'écorces de divers fruits
125 ml de bière brune
2 cuil. à soupe de rhum
Jus et zeste d'1 orange et d'1 citron
225 g de graisse de rognon, râpée
245 g de cassonade
3 œufs, légèrement battus
200 g de mie de pain blanc, émiettée
90 g de farine avec levure incorporée
1 cuil. à café de mélange d'épices
1/4 de cuil. à café de noix muscade, fraîchement râpée
60 g d'amandes émondées, grossièrement hachées
Farine ordinaire, pour saupoudrer

1 Verser les fruits secs, les écorces, la bière, le rhum, les jus et les zestes d'orange et de citron dans un grand saladier. Couvrir et laisser macérer une nuit.
2 Mélanger les fruits macérés, la graisse de rognon, le sucre, les œufs, la mie de pain, la farine, les épices, les amandes et 1/4 de cuil. à café de sel dans un grand saladier. Laisser reposer 10 minutes.
3 Découper un carré de 80 cm dans un vieux torchon et le faire bouillir dans une casserole d'eau pendant 20 minutes. Essorer (mains gantées) et étendre sur une surface de travail propre. Saupoudrer le tissu d'une épaisse couche de farine en laissant une marge tout autour. Étaler la farine à la main de façon uniforme.
4 Placer la préparation du pudding au centre du tissu puis relever les coins du tissu. Ramener le reste du tissu au centre en faisant des plis nets et réguliers. Fermer hermétiquement par une ficelle en laissant suffisamment de place au pudding pour gonfler. Faire une boucle avec l'une des extrémités de la ficelle et passer le manche d'une cuiller en bois dedans. Plonger le pudding dans une grande casserole d'eau bouillante, posé sur une grille ou une soucoupe retournée. Couvrir et laisser bouillir 5 heures. Vérifier le niveau d'eau et, le cas échéant, faire l'appoint d'eau bouillante. Le pudding ne doit pas toucher le fond de la casserole.
5 Retirer le pudding de l'eau et le suspendre dans un endroit, sec et bien aéré. Le suspendre une nuit en veillant à ce que l'excédent de tissu ne touche pas le pudding.
6 Retirer la ficelle et, s'il reste des taches humides, étaler délicatement le tissu pour le faire sécher complètement. Une fois le tissu sec, attacher un nouveau morceau de ficelle et ranger le pudding dans un endroit sec et frais. Il se conservera jusqu'à 4 mois.
7 Au moment de servir, faire bouillir le pudding 2 heures selon les indications précédentes, le suspendre 15 minutes puis retirer le morceau de tissu. Dresser sur une assiette et servir avec du beurre aromatisé au cognac.

VALEUR NUTRITIONNELLE PAR PORTION
Protéines 8,75 g, lipides 25 g, glucides 100 g, fibres 7,15 g, cholestérol 70 mg, 2 762 kj (660 cal)



Étaler à la main une couche uniforme de farine ordinaire sur le tissu.

Réunir l'excédent de tissu en veillant à former des plis nets et réguliers.

ebook-LAND.net

❄ Christmas pudding glacé ❄

Préparation :
1 heure
+ 3 nuits de macération
et de congélation
Cuisson :
aucune
Pour 10 personnes

50 g d'amandes, grillées et hachées
45 g d'écorces diverses
60 g de raisins secs, hachés
60 g de raisins de Smyrne
50 g de raisins de Corinthe
80 ml de rhum
1 litre de glace à la vanille
100 g de cerises rouges et vertes confites, coupées en quatre
1 litre 1/2 de glace au chocolat
1 cuil. à café de mélange d'épices
1 cuil. à café de cannelle en poudre
1/2 cuil. à café de muscade en poudre

1❄ Mélanger les amandes, les écorces, les divers raisins secs et le rhum dans un saladier, couvrir d'un film alimentaire et laisser macérer une nuit. Placer un saladier de 2 litres au congélateur pour le rafraîchir.
2❄ Ramollir légèrement la glace à la vanille et incorporer les cerises confites. Tapisser le saladier refroidi de crème glacée, en couvrant les parois à ras bord. Remettre le saladier au congélateur et laisser reposer une nuit.
Vérifier de temps à autre la tenue de la glace à la vanille, l'étaler si nécessaire sur les parois.
3❄ Ramollir légèrement la glace au chocolat puis ajouter les épices. Ajouter le mélange de fruits macérés. Verser à la cuiller au centre du saladier et égaliser la surface. Congeler pour la nuit ou jusqu'à ce que la glace devienne bien ferme. Démouler le pudding sur une assiette. Servir coupé en parts.

VALEUR NUTRITIONNELLE PAR PORTION
Protéines 6,5 g, lipides 23 g, glucides 45 g, fibres 1,29 g, cholestérol 46 mg, 1 748 kj (417 cal)

Conseil : on peut glisser des pièces de monnaie ou des porte-bonheur dans le Christmas pudding. Envelopper les objets dans du papier aluminium et les introduire au moment de servir. Avertir les convives pour éviter qu'ils ne se cassent une dent ou les avalent.

Mélanger les cerises confites à la crème glacée à la vanille légèrement amollie.

Étaler uniformément la glace à la vanille à ras bord du saladier.

Ebooks-LAND.net

Verser le mélange de glace au chocolat à la cuiller au centre du saladier puis lisser la surface.

Démouler le pudding sur un plat et découper en parts.

Crèmes et sauces

Le pudding libère davantage de saveurs s'il est accompagné d'une sauce ou d'une crème. Ces délices au parfum subtil méritent que l'on consacre un peu de temps à leur préparation.

Crème au chocolat
Casser 50 g de chocolat noir dans une casserole avec 375 ml de lait. Faire fondre le chocolat à feu doux en remuant de temps à autre jusqu'à ce que le mélange soit bien homogène. Fouetter 4 jaunes d'œuf, 60 g de sucre, 1 cuil. à café de farine, 1 cuil. à café de Maïzena et 1 cuil. à soupe de chocolat en poudre dans un saladier allant sur le feu jusqu'à l'obtention d'une crème épaisse et pâle. Ajouter progressivement le lait en fouettant. Verser dans la casserole et remuer à feu très doux jusqu'à ce que la crème épaississe. Retirer du feu et ajouter 1 cuil. à café d'extrait de vanille. Pour 425 ml.

Beurre aromatisé au cognac
Au batteur électrique, battre 250 g de beurre ramolli et 185 g de sucre glace jusqu'à l'obtention d'une crème onctueuse. Ajouter progressivement 60 ml de cognac, en battant soigneusement. Conserver au réfrigérateur jusqu'au moment de servir. Pour 310 ml.

De gauche à droite : crème au chocolat, beurre aromatisé au cognac, sauce au whisky, crème anglaise et sauce à la vanille.

Sauce au whisky
Faire fondre 2 cuil. à soupe de beurre dans une casserole à feu doux. Retirer du feu et ajouter 40 g de farine. Mélanger. Ajouter progressivement 500 ml de lait et 2 cuil. à soupe de sucre en poudre en remuant au fouet. Remettre à feu moyen et fouetter jusqu'à ce que la crème épaississe et arrive à ébullition. Réduire le feu et laisser frémir 10 minutes, en remuant de temps à autre. Retirer du feu et ajouter 80 ml de whisky, 2 cuil. à café de beurre et 1 cuil. à soupe de crème liquide. Couvrir d'un film alimentaire jusqu'au moment de servir. Pour 500 ml.

Crème anglaise
Fendre une gousse de vanille dans le sens de la longueur et la placer dans une casserole avec 375 ml de lait. Porter à ébullition. Couvrir et laisser infuser 10 minutes. Fouetter 3 jaunes d'œufs et 2 cuil. à soupe de sucre 3 minutes, jusqu'à l'obtention d'une crème onctueuse et aérée. Retirer la gousse de vanille et ajouter le lait au mélange d'œuf, en remuant constamment. Verser à nouveau dans la casserole propre et remuer à feu doux 5 minutes, jusqu'à ce que la crème épaississe et nappe le dos d'une cuiller. Elle ne doit pas bouillir, sinon elle tourne. Pour 425 ml.

Sauce à la vanille
Verser 250 ml de lait et 60 ml de crème liquide dans une casserole. Mélanger soigneusement. Porter à ébullition et retirer du feu immédiatement. Dans un saladier, fouetter 3 jaunes d'œufs, 125 g de sucre en poudre et 2 cuil. à café de Maïzena. Verser lentement la crème et le lait chauds sur le mélange d'œuf, en fouettant continuellement. Verser dans la casserole et remuer à feu doux pour faire bouillir et épaissir la crème. Retirer du feu et ajouter 1/2 cuil. à café d'extrait de vanille. Pour 560 ml.

ebooks-LAND.net

Index

Ananas
  Gâteau renversé 18

Beurre aromatisé au cognac 62
Boulettes de pâte au sucre de canne 36

Cerises
  Clafoutis 16
Charlotte aux pommes 12
Chocolat
  Crème 62
  Pudding au chocolat, sauce chocolat 54
  Pudding au sirop de chocolat 4
Christmas pudding 28
Christmas pudding cuit à l'eau 58
Christmas pudding glacé 60
Citron
  Délice au citron 6
  Pudding au sirop de citron 48
Clafoutis aux cerises 16
Crème anglaise 63
Crème au chocolat 62
Crumble aux pommes 56

Délice au citron 6

Fruits secs
  Christmas pudding cuit à l'eau 58
  Pain perdu 30
  Pudding aux dattes 32
  Pudding aux figues 44
  Pudding aux raisins secs 40

Gâteau d'Ève 46
Gateau renversé à l'ananas 18
Gingembre
  Pudding au gingembre 20
Gratin de pêches aux amandes 42

Orange
  Pudding à l'orange 34

Pain perdu 30
Pêches
  Gratin 42
Pommes
  Charlotte 12
  Crumble 56
  Gâteau d'Ève 46
Prunes
  Tourte 38
Pudding à l'orange 34
Pudding à la mélasse 22
Puddings au chocolat 54
Pudding au gingembre 20
Pudding aux dattes 32
Pudding aux figues 44
Pudding aux patates douces 24
Pudding aux raisins secs 40
Pudding estival 26
Pudding fontaine 14
Pudding royal 8
Pudding au sirop de caramel 52
Pudding au sirop de chocolat 4
Pudding au sirop de citron 48

Ramequins à la confiture 10
Riz au lait 24
Roulé à la confiture 50

Sauce à la vanille 63
Sauce au whisky 63

Tourte aux prunes 38

DISPONIBLES DANS CETTE SÉRIE :

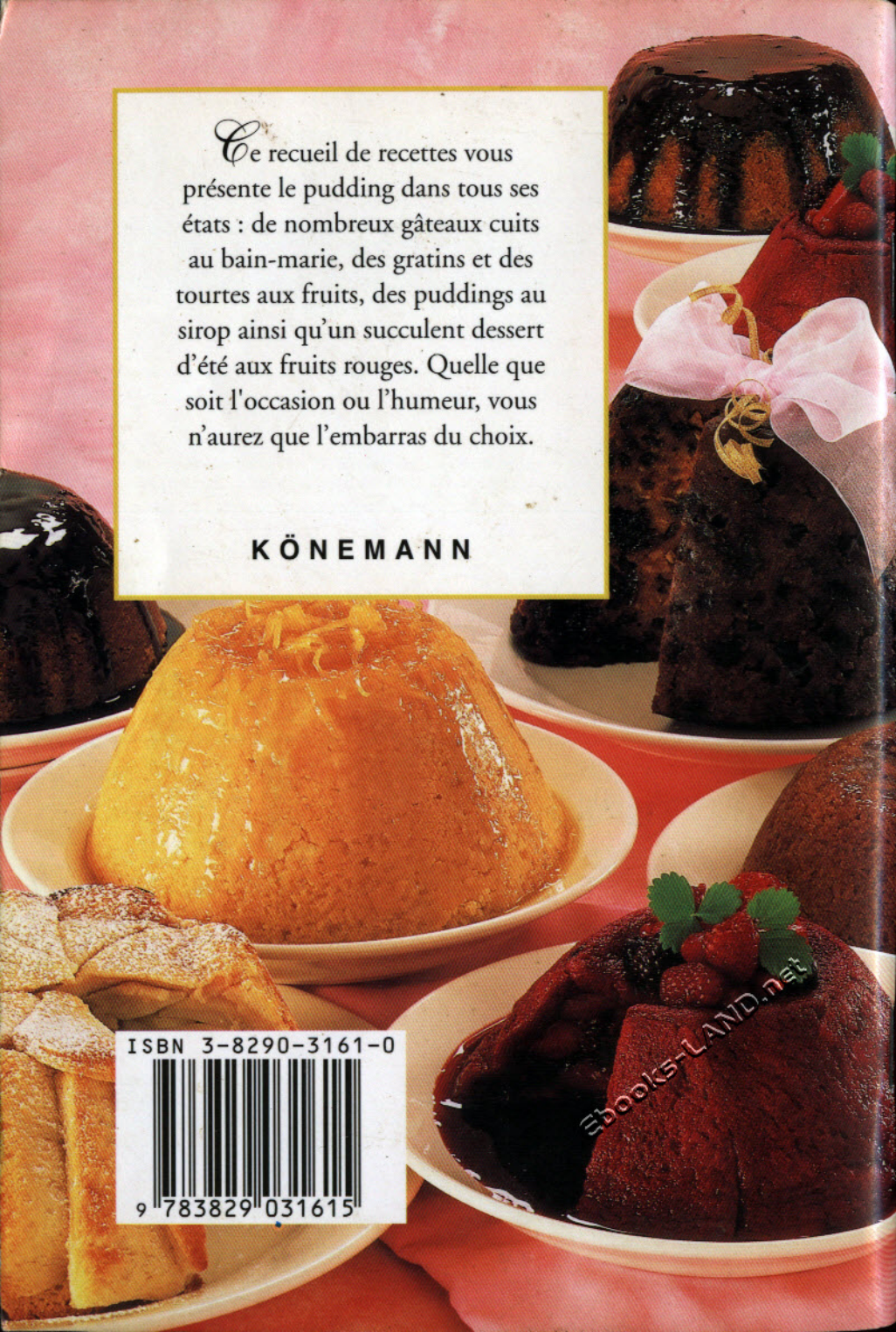
Amuse-Gueules et compagnie
Amuse-Gueules pour toutes occasions
Casse-croûte
Chocolats et confiseries
Cocktails et Boissons de Fête
Cuisine allégée
Cuisine anglaise
Cuisine cajun
Cuisine chinoise
Cuisine écossaise
Cuisine espagnole
Cuisine grecque
Cuisine indienne
Cuisine indonésienne
Cuisine irlandaise
Cuisine italienne
Cuisine japonaise et coréenne
Cuisine libanaise
Cuisine mexicaine
Cuisine thaïlandaise
Cuisine campagnarde – les recettes de chez nous
Cuisine marocaine
Délices au chocolat – les pâtisseries
Du pudding au gâteau
Fête et cadeaux gourmands
Gâteaux – les traditionnels
Gâteaux de fête pour les enfants
Gâteaux en un tour de main
Gâteaux et muffins
Gâteaux fromage, meringues, diplomates
Gâteaux vite faits
Glaces, sorbets et desserts rafraîchissants
Hamburgers savoureux
L'heure du goûter – bouchées salées et sucrées
La cuisine aux herbes
La cuisine des bébés et des tout-petits
La cuisine Tex-Mex
Le Chocolat – Recettes traditionnelles
La Folie des biscuits
Le Poulet – recettes créatives
Le Poulet – simplement délicieux
Le Riz – préparation traditionnelle
Légumes – les bien connus
Les Currys – recettes classiques
Les Légumes – recettes innovatrices
Les Pâtes à toutes les sauces
Les Pâtes rapides
Les petits cuisiniers
Les Rôtis
Les Salades sages et folles
Les Tourtes – recettes traditionnelles
Menus de fête pour enfants
Menus Grillades
Mezze – Les en-cas méditerranéens
Omelettes, crêpes et beignets
Pains et petits pains
Pâtes – les préférées
Pâtisseries et feuilletés
Pizzas et Toasts
Plats rapides pour enfants
Plats uniques
Plats végétariens rapides
Puddings – Préparation traditionnelle
Poissons et Fruits de Mer
Pommes de terre – mille et une façon de les préparer
Pommes de terre – Recettes traditionnelles
Poulet minute
Quiches et tourtes
Recettes au Wok et à la poêle
Sauces et Vinaigrettes
Soupes & plats uniques – Les traditionnels
Soupes – recettes traditionnelles
Tapas – Bouchées espagnoles
Tartes et poudings
Viande hachée – délicieuse et raffinée
Yum Cha et délices d'Asie

eBooks-LAND.net

Dans leur dernier catalogue, disponible en librairie, les éditions Könemann vous proposent un choix de plus de 1 000 publications internationales.

568 p., env. 1500 ill., cartonné, relié en toile, jaquette, 26,8 x 31,2 cm, texte en six langues, 100 FF.

KÖNEMANN Verlagsgesellschaft mbH · Bonner Straße 126 · D-50968 Cologne



Ce recueil de recettes vous présente le pudding dans tous ses états : de nombreux gâteaux cuits au bain-marie, des gratins et des tourtes aux fruits, des puddings au sirop ainsi qu'un succulent dessert d'été aux fruits rouges. Quelle que soit l'occasion ou l'humeur, vous n'aurez que l'embarras du choix.

KÖNEMANN

ISBN 3-8290-3161-0
9 783829 031615

Ebooks-LAND.net